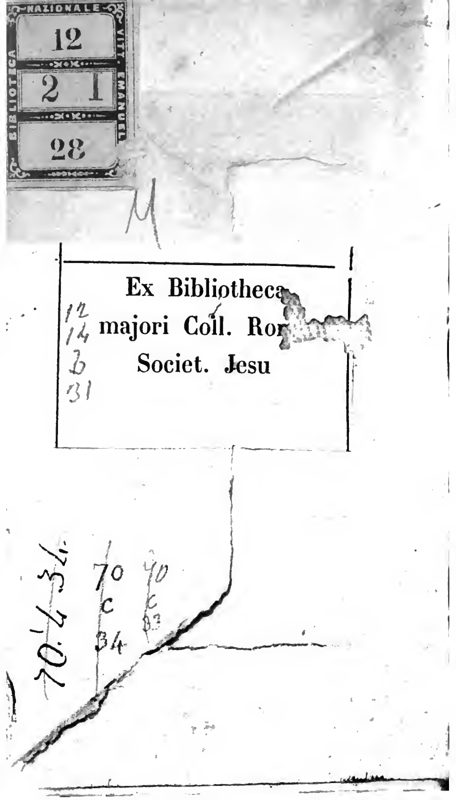




TRAITÉS NOVVEAVX & CVRIEVX DV CAFÉ DV THÉ ET DV CHOCOLATE

Composéz

Par Philippe Syluestre Dufour

TRAITEZ
Nouveaux & curieux
DU CAFE', DU THE' ET DU CHOCOLATE.

Ouvrage également necessaire aux Medecins, & à tous ceux qui aiment leur santé.

Par PHILIPPE SYLVESTRE DUFOUR.

SECONDE EDITION.



A LYON,

Chez JEAN BAPTISTE DEVILLE, ruë Merciere à la Science.

M. DC. LXXXVIII.

AVEC PRIVILEGE DU ROY.



A MONSIEUR
LE
CHEVALIER
VALON,
SEIGNEUR DE JANLIS
ET DE VEUCHEY.


ONSIEUR,

Vous m'avés assuré fort souvent depuis

que j'ay l'honneur de vous connoître, que mes Lettres vous faiſoient quelque plaiſir. Je dois le croire, car je vous ay reconnu toûjours fort ſincere. Je doute pourtant ſi celle-çy aura ce bon-heur ; elle eſt à la tête d'un Livre que ie vous dedie, il n'en faut pas d'avantage pour alarmer vôtre modeſtie, qui ſçait que l'Eloge eſt inſeparable de la dedicace. R'aſſurez vous, Monſieur, ie ne ſuis ny Genealogiſte, n'y Panegiriſte; vos illuſtres Anceſtres ſont à couvert par là de tout ce que ie pourrois dire à leur gloire ſans flaterie &

ſans menſonge : & vous l'é-tes auſſi vous même, des grandes loüanges que ie pourrois vous donner avec verité & avec juſtice. Mais qu'en pourrois-je dire, que tous ceux qui vous connoiſ-ſent ne ſçachent auſſi bien que moy ? Qui d'eux ne ſçait pas, que bien que vôtre famille ſoit des plus con-ſiderables de Vôtre Provin-ce, tant par les employs de vos Ayeux, que par leur propre merite ; Vous l'êtes encore plus par le nombre & par l'éclat de vos ver-tus perſonnelles. Ils ſçavent qu'il en eſt peu que vous ne

possediés dans un degré eminent ; que vous êtes vaillant sans temerité, liberal sans profusion, complaisant sans bassesse, genereux sans faste, bon sans foiblesse, & par dessus tout cela un amy à toute épreuve, franc, officieux, sincere, tendre, ardent, n'embrassant pas seulement avec joye les occasions de faire plaïsir, mais les cherchant avec empressement, & detaché de tout autre interest que de celuy des personnes que vous aimez. Je pourrois, MONSIEUR, joindre à ces verités un grand nombre d'autres qui ne vous

ſeroient pas moins glorieuſes ; ſi ie ne craignois de gendarmer vôtre modeſtie. Il me ſemble même que ie l'entens déja me reprocher que ie luy ay fait une ſupercherie : C'eſt pour luy plaire que ie me tais : ſouffrez pourtant que ce ne ſoit pas ſans vous avoir informé du ſujet qui m'a porté à vous dedier ces Traitez. La reconnoiſſance que ie dois à la grace que vous me faites de m'aimer depuis long-tems de la maniere du monde la plus obligeante, en eſt l'unique motif. Ne pouvant vous faire connoître en par-

ticulier par mes ſervices, combien ie ſuis ſenſible à cette faveur, elle m'a conſeillé d'en rendre publique la paſſion que j'en ay, & de me dedommager de mon impuiſſance par les témoignages de ma bonne volonté. Ce fut par ce principe, MONSIEUR, qu'au moment que ie formay le deſſein de donner cét Ouvrage au Public, ie conçus la pensée de luy apprendre, que ſi les obligations que ie vous ay ſont infinies, le reſſentiment qu'elles m'ont inſpiré ne l'eſt pas moins. Ainſi ie puis dire que j'eus autant d'envie

de luy faire ſçavoir la diſpoſition de mon cœur pour vos bontés, que de luy découvrir les qualitez du Café, du Thé & du Chocolate pour ſon avantage. D'ailleurs les illuſions de l'amour propre ne peuvent elles pas m'avoir fait ſucomber à la tentation de quelque vanité? Il y en a de plus mal fondées que celle que je puis tirer de l'honneur que vous me faites de me conſiderer. Les gens qui connoiſſent la penetration de vôtre eſprit, & la ſolidité de vôtre Jugement, ne ſçauroient l'apprendre ſans juger que je dois

valoir quelque chose : donnez leur sujet, MONSIEUR, de le croire toujours, en me continuant cette même grace, aussi long-tems que mes respectueuses defferences vous obligeront à me considerer comme l'homme du monde qui vous est le plus parfaitement aquis, & qui est avec plus de verité & plus de chaleur,

MONSIEUR,

Vôtre tres-humble & tres-obeïssant serviteur,
SYLVESTRE DUFOUR.

PREFACE.

IL y a environ douze ans, qu'un manuſcrit Latin qui traitoit du Café, me tomba entre les mains : je l'examinay, & je crus qu'il pouvoit être utile au Public, tant parce que perſonne dans ce Royaume n'avoit encore rien écrit ſur cette matiére, que parce que la boiſſon qui ſe fait de cette féve, commençoit à devenir à la mode. C'eſt ce qui me fit reſoudre à traduire ce diſcours, & à le faire imprimer. Ie mis ma traduction au jour, & ſoit que le charme de la nouveauté, qui fait ſouvent tout le

merite d'un Livre, eut inspiré à bien de gens, le desir de lire le mien : soit qu'ils y fussent portés par d'autres motifs, tous les exemplaires en furent débitez en peu de mois. Ce succez me surprit, d'autant plus que je ne devois pas m'y attendre. Je métois ataché si scrupuleusément à l'original sur lequel je travaillois, que j'avois remply ma copie de quantité de choses inutiles. L'empressement que l'on eut pour cette premiere edition, me persuada que je devois cesser d'être traducteur, & que je pouvois aspirer à quelque chose de plus grand. Ie me mis donc en tête de chercher des memoires asés precis & asés fidelles, pour faire un Traité, qui n'ayant rien de commun que le nom avec celuy que j'avois traduit, pût se

rendre considerable par luy même : la profession que je fais de Marchand ne me parut pas incompatible avec celle d'Auteur, sur tout en cette occasion, où il s'agit d'une drogue, dont les Marchands nous ont donné la connoissance. C'est à ceux qui ont negocié dans le Levant, que nous devons en France la decouverte du Café. C'est eux qui nous en ont fourni. Je consideray même en un sujet de cette nature, un grand nombre de choses, dont un Marchand peut être mieux informé qu'un Philosophe. Il peut mieux sçavoir le lieu d'où il le faut tirer, la maniere de le preparer, celle de le conserver, les alterations qu'on y peut faire & plusieurs autres particularités dont ses correspondances le rendent plus in-

struit, que ne le pourroit être un Sçavant par toutes ses meditations. Peu de tems m'auroit suffi pour cela : mais distrait par des occupations, qui m'ont indispensablement apellé & attaché ailleurs, j'ay laissé écouler plusieurs années sans y penser. Ce n'est que depuis peu de mois que je me suis mis à y travailler. I'ay fait par mes amis, pour y reüssir, ce que fait l'Abeille pour faire son miel : elle employe la rosée qu'elle trouve sur diverses fleurs : & moy pour faire quelque decouverte, qui pût rendre mon travail utile & agreable, je ne me suis pas contenté de consulter dedans & dehors le Royaume un grand nombre de Sçavans ; qui me font l'honneur d'entretenir commerce avec moy. I'ay encore porté mes

recherches dans le fonds de l'Orient, où je porte mon negoce. Peut-être me flatay-je, en disant que j'ay fait par l'une & l'autre de ces voyes, un amas de beaucoup de raretés, dont la lecture ne sera ny ennuyeuse, ny inutile au Public.

Au Traité du Café, j'en ay joint un du Thé, & un du Chocolate : à quoy je me suis crû obligé, non pas seulement parce que lors que je fis imprimer la Traduction dont j'ay parlé, je la fis de cette maniere ; mais aussi par le grand rapport que ces boissons ont ensemble. J'avoüe de bonne foy que ce que je dis au sujet de ces deux derniers Traités n'est en partie qu'une repetition de ce que d'autres en ont dit. Je me suis étudié de le mettre en meilleur ordre qu'ils

n'avoient pas fait. Ie ne ſçay ſi j'y auray reüſſi ; mais je ſçay bien que ſi les Curieux ne ſont pas ſatisfaits de mon travail, ils le doivent du moins être de mon intention. Quand le contraire arriveroit je m'en conſoleray bien plus facilement, que je ne le ferois, ſi ayant toûjours ignoré les qualités du Café, je n'en avois pas reçu le ſoulagement dont je luy ſuis redevable.

AVIS NECESSAIRE au Public.



E Public pardonneroit aiſement à la paſſion violente qu'ont certains Auteurs, de faire tous les jours de nouveaux Livres ; S'ils luy faiſoient la grace de luy donner des éclairciſſemens ſur des matieres ou inconnuës, ou fort obſcures, ou même déja enſevelies dans l'oubly ; Mais quand il voit que ces Meſſieurs, pour former un nouveau Volume, ne s'attachent qu'à changer l'ordre d'un premier, ne s'étudient pour ſe diſtinguer, qu'à expliquer les mêmes choſes par un tour, &

des termes qui pour être differens, ne sont bien souvent que plus obscurs, & dont tout le soin n'est autre que de marquer leur mépris, pour un ouvrage qui à merité par sa netteté, l'estime & l'approbation universelle. Pour lors ils ont ordinairement le chagrin de voir qu'on ne se declare point en leur faveur, & qu'on ne manque pas de dire ? faloit-il tant promettre pour donner si peu ; puisque la matiere n'étoit pas épuisée dans un premier traité ? ne faloit-il en faire un second que pour le faire paroître *en forme d'Essay*, & advertir qu'on luy donneroit *la derniere main aprés avoir reçu les observations des sçavans ?* Qui est-ce de bonne foy, qui ne fera un bon Livre avec ce

ſecours, mais on l'attend encor. Au contraire dans la premiere Edition de cet Ouvrage, on a marqué préciſement qu'on avoit donné tout ce qu'on ſcavoit, & qu'on étoit redevable des meilleurs choſes à un grand nombre de ſçavans qu'on avoit conſultés: auſſi cette ingenuité a plu, le Public a paru en être content, c'eſt ce qui a fait qu'on a été obligé d'en faire inceſſament une ſeconde Edition, pour ſatisfaire à ſon empreſſement.

Atteſtation pour le Livre, ou Traitez nouveaux & curieux du Café, du Thé & du Chocolate, par le Sieur Dufour, faite par ordre de Monſeigneur le Chancelier.

QUelque Aprobation qu'on donne tous les jours au Café, il y a neanmoins des Medecins qui en croient l'uſage pernicieux ; les ſoins que Mr Dufour a pris d'en expliquer les proprietez, l'analyſe qu'il a fait faire de cette fêve, & les raiſons qu'il rend des effets differens qu'elle produit ſont tres-capables de detromper les plus prevenus & d'inſtruire ceux qui continuent à demander ſi le Café échauffe ou s'il rafraichit : on trouvera tous ces éclairciſſemens dans ſon Livre, où rien ne nous paroit qui ne ſoit utile, fort curieux & tres-propre pour perſuader tout le monde, qu'il faut être docile dans les choſes qu'on ne ſçait pas. A Lyon le 10. de May 1683.

FALCONET Fils.





C.M. Ogier fecit



TRAITÉ
DU
CAFÉ.



A Bonté, la Sageſſe, & la Puiſſance infinie de Dieu, ne nous permettent pas de douter qu'il n'ait ſuffiſamment pourvû à la conſervation des

ſont apportées du Levant. On ſe perſuade que le Soleil fait plus de graces à la terre où il ſe leve, qu'à celle où il ſe couche, & on ne ſonge pas que tout eſt ſi juſtement compaſſé dans l'Univers, qu'il n'y a point d'animaux, qui ne trouvent par tout où ils naiſſent, ce qui peut être neceſſaire pour leur entretien, & pour leur conſervation, ſelon la difference de leur conſtitution, & de leur temperament. Il eſt donc ſurprenant que les hommes faſſent de ſi longs voyages, par mer & par terre, & qu'ils s'expoſent à tant de perils, pour trouver ce qui leur eſt peut-être moins utile, que ce qu'ils ont chés eux. Il eſt vray que l'avarice qui a été le plus puiſſant motif, qui a fait entreprendre ces grandes

courſes, n'a pas eu pour unique objet nos beſoins ; & qu'elle n'auroit pas eu dequoy ſe remplir, ſi elle n'avoit travaillé pour nos vanités, & pour nos plaiſirs. Elle a fait fonds ſur nos ignorances, ſur nos legeretez, ſur nos craintes, & ſur nos moleſſes ; & pour nous prendre par tous ces endroits, elle a ramaſſé par tout des choſes rares, des choſes nouvelles, des choſes ſalutaires, & des choſes delicieuſes. Elle a foüillé pour cela dans l'une & l'autre Inde, & dans tous les lieux de la terre les plus reculez. Mais parmy les choſes ſalutaires qu'elle nous a procuré, la meilleure, & la plus univerſellement bien-faiſante à mon gré eſt le Café. J'ay entrepris de donner la connoiſſance de

ſe merveilleuſes qualités, d'en faire voir l'utilité, & d'en enſeigner l'uſage, avec le plus d'ordre, le plus de brieveté, & le plus de netteté qu'il me ſera poſſible ; & c'eſt ce que je vais commencer de faire dans le Chapitre ſuivant.

CHAPITRE I.

Ce que c'eſt que Café, & de ſon veritable nom.

LE Café eſt une eſpece de legume, ou de graine étrãgere, de la groſſeur de nos plus petits haricots, à qui même il reſſemble ; rond d'un côté, & plat de l'autre, avec une fente au milieu, d'une couleur entre le blanc, & le jaune obſcur. Il eſt naturellement envelopé de deux écorces ; celle qui le touche eſt extrêmement deliée, &

de même couleur que ce legume ; l'autre qui eſt exterieure, eſt noirâtre, & aſſés épaiſſe : mais celuy que nous recevons en eſt la pluſpart ordinairement dépoüillé. L'Arbre qui le porte reſſemble fort à l'Evonyme, ou Fuſain, qui produit cette graine que nous appellons bonnet de Prêtre, comme *Proſper Albin* qui la veu dans ſes voyages en Levant, l'aſſure dans ſon Traité des plantes d'Egypte. Les memoires qu'on m'a envoyés du Caire, me marquent auſſi qu'il reſſemble fort à nos Ceriziers moyens, ſoit pour les feüilles & les branches, ſoit pour la grandeur ; car ce n'eſt qu'un arbriſſeau, ſes branches ſont fort déliées, ſa feüille petite, unie, épaiſſe, toûjours verte, & qui tombe

tôt ; le fruit reſtant à décou-
vert ſur l'arbre, juſques à une
parfaite maturité. On com-
prendra mieux la figure de cet
arbriſſeau, & de cette graine,
par la planche que j'en ay fait
graver au commencement de
ce Traité, qu'on ne ſçauroit
faire par toutes les deſcri-
ptions. Les Auteurs qui en ont
écrit, rangent la graine du
Café entre les féves, à cauſe
de l'affinité qu'il ſemble avoir
avec elles. Il y a vingt-cinq ans
qu'il étoit encore ſi peu connu
en France, que quelques-uns
l'apelloient une meure, comme
on le voit dans un écrit qui ſe
vendoit alors à Paris, où l'on
commençoit d'en boire.

Voila ce que tout le mon-
de convient qu'eſt le Café.
Mais il eſt preſque incroyable,

que nous n'en ſçachions pas ſeulement le veritable nom, quoyque depuis quelques années, il nous ſoit ſi ordinaire d'en boire. Les Auteurs mêmes qui en ont écrit, ſont preſque auſſi differens dans leurs ſentimens ſur cela, qu'ils le ſont ſur ſes qualitez. Quelques-uns diſent qu'avant que d'être mis en poudre, on doit l'appeller en Latin *Bunchum*, & en François *Bon*, qu'ils prononcent *Bun*. Les autres luy donnent divers noms, aprés qu'il a été pulveriſé, & ſe ſervent indifferemment de ceux de *Café*, *Cophé*, *Cavé*, *Cavet*, *Cahué*, *Cavcah*, *Chaube*, *Choana*, *Chaona*, ou *Cahueh*. Cependant voicy ce que m'en écrit d'Alep un homme d'une penetration ſinguliere, * aprés

Monſieur le Chevalier d'Arvieux Cõſul des François.

s'être donné la peine à ma priere de chercher à s'en instruire par diverses conferences qu'il a eües pour ce sujet, avec des personnes capables de l'en éclaircir, soit par les voyages qu'ils ont faits dans le lieu qui le produit, soit par l'employ qu'ils en font ordinairement dans la Medecine qu'ils professent depuis longues années en Levant.

Le nom de la fève dont vous me parlés (me dit-il) dans la langue du païs d'où nous le tirons, qui est l'Arabie, est *Cahoüeh*, parce que les Arabes n'ont point d'U consone comme les autres Nations. Les Turcs, & les autres Orientaux, prononcent *Cahuéh*. C'est à mon avis la prononciation qui peut le mieux s'accorder a la

Françoise sans trop aspirer les HH. Le mot de *Cahuéh*, vient de *Cohuet*, qui signifie force, & vigueur : & on appelle ainsi cette féve, parce que son effet le plus ordinaire, est de fortifier, & de corroborer. Bien que cet avis m'insinuë qu'il faudroit me servir du nom de *Cahuéh* dans ce Traité, cependant comme la chose me paroît indifferente pour m'accommoder à nôtre usage, je ne l'appelleray plus que Café.

CHAPITRE II.

Du lieu d'où vient le Café, & de la quantité qu'il en sort toutes les années.

DE tous les endroits du monde, je ne pense pas qu'il y en ait d'autre qui pro-

duiſe le Café que l'Yemen, ou l'Ayaman (ſelon nos Geographes peu corrects) qui eſt l'Arabie heureuſe. Il croit dans des vaſtes Campagnes tirant vers le Midy, ſans culture, & point du tout ailleurs. Etant cueilly, on l'apporte à Moka, à Louhaya, & autres ports de mer, qui ſont le long de la côte de la mer Rouge, où on le charge ſur de petites barques pour Gedda, ou Zeiden, qui eſt un port de mer de l'Arabie Petrée, dans l'Etat du Cherif de la Meque; là on l'embarque, ſur des Vaiſſeaux, & ſur des Galeres, qui ſont ordinairement deſtinées pour ce tranſport, juſques à Sués, port de mer à la tête de la mer Rouge, éloigné du Caire d'environ vingt & deux

lieuës, où l'on en transporte toutes les années sur des Chameaux, du moins le nombre de vingt & cinq mille balles, d'environ trois cens livres chacune. Outre cela il en vient bien encore annuellement dix mille balles par terre du même poids, par la Caravane qui retourne de Medine avec les Pelerins du Prophete, qui en chargent aussi quatre ou cinq mille sur des Chameaux pour porter à Damas, & à Alep. Cela n'empêche pas que les Arabes n'en transportent aussi beaucoup à la Meque, pour cette espéce de foire qui s'y tient tous les ans à leur Bairam, qui est leur Pâque. C'est là que toutes ces differentes & nombreuses Caravanes qui s'y trouvent, en chargent à leur re-

tour, chacune pour son païs.

Plusieurs assurent qu'on fait boüillir le Café, ou qu'on le fait passer dans un four chaud, avant que de le mettre en vente, pour en tuer le germe, de peur qu'on n'en seme ailleurs. D'autres soûtiennent le contraire; ces derniers appuyent leur sentiment sur une raison qui me paroît incontestable. S'il étoit vray (disent-ils) qu'on fist boüillir le Café, ou qu'on le fist passer dans un four allumé, avant que de le faire sortir de l'Arabie, il y auroit peu de ses grains qui restasent garnis de leur écorce, qui étant tres-déliée, se reduiroit en poudre, à la moindre approche du feu; & cependant il s'en trouve un grand nombre dans celuy qui nous vient;

outre que le feu leur donneroit quelque goût, ou quelque odeur de brûlé qu'ils n'ont pas. Ceux qui ont une autre opinion, répondent que l'arbre qui porte le Café, étant d'une aussi grande importance qu'il est, il seroit impossible que la curiosité, la necessité, ou l'interest, ne l'eussent naturalisé dans quelque autre endroit que celuy d'où il vient, si la qualité du germe n'en avoit été entierement éteinte. Mais ces gens-là, ne reflechissent pas sur les ordres de la Providence, qui ayant donné à chaque païs à l'exclusion de tous autres, la faculté de produire certaines choses, toute l'industrie, & tout le soin des hommes s'épuiseroient inutilement, pour

en diſpoſer d'une autre façon.

Il ne faut pas s'étonner, s'il n'y a qu'un tres-petit terroir dans toute l'Arabie Heureuſe, qui produiſe le Café : il en eſt de même de l'arbre qui porte la Gomme Thurique, qui ne croît que dans de grandes plaines vers le mont Sinay, le long de la mer Rouge, où il y en a un nombre preſque infiny, & dés que vous tournez à demy journée vers ce mont, vous n'en trouvez plus du tout ; ou ſi par hazard la nature a fait effort pour y en produire quelqu'un (ce qui eſt extraordinairement rare) il eſt tres-petit, & ne donne point du tout de Gomme. On ne doit pas être ſurpris de cecy, puiſque ceux qui ont été en ce païs là aſſurent, que la pluſ-

part des choses qui croissent dans un lieu, ne croissent point du tout dans un autre fort voisin. La même chose arrive en Egypte, où on trouve dans un endroit l'arbre qui porte de la Casse d'une qualité excellente; au lieu que celle qu'on recueille à une lieuë de là, ne vaut presque rien, & tant soit peu plus loin, il n'en vient point du tout; ce qui est si vray, que Damiette en fournit toutes les années quatre ou cinq cens quintaux, & à Rousset, qui n'en est gueres plus éloigné que d'une journée, il n'y en a que tres-peu d'arbres, qui même sont, ou peu s'en faut, steriles, quelque soin que l'on prenne pour leur culture.

CHAPITRE III.

Depuis quel tems la boiſſon du Café eſt en uſage public parmy nous, & chés les Orientaux.

LE Café n'a été connu en France que depuis environ quarante ans ; & ſi je ne me trompe, il n'y en a gueres plus de vingt-cinq qu'on a commencé à s'en ſervir. Sans doute la nouveauté n'y a pas peu contribué. On remarque dans les Oeuvres du Chancelier *Bacon*, imprimées il y a cinquante ans, qu'il n'étoit encore connu alors en Angleterre, que de reputation, & qu'on ne ſçavoit pas trop bien ce que c'étoit, non plus que ſes qualitez. Les Turcs, dit-il, ont „

„ une ſorte d'herbe qu'ils apel-
„ lent Café, qu'ils font ſecher,
„ & la mettent en poudre pour
„ la boire dans de l'eau chau-
„ de ; ils diſent qu'elle leur
„ donne du courage & de la vi-
„ gueur d'eſprit: mais qu'étant
„ priſe en trop grande quanti-
„ té, elle le trouble ; ce qui fait
„ connoître, qu'elle eſt de la
„ nature des remedes ſomnife-
res. En quoy il ſe trompoit fort.

Il ne ſeroit pas ſi facile d'établir ſolidement en quel tems le Café s'eſt introduit en Levant, puiſqu'il n'y a pas lieu de doûter qu'il n'y ait été connu plutôt en un endroit qu'en l'autre, & apparemment il a été pendant pluſieurs années en uſage chés les particuliers. avant que de paſſer dans la connoiſſance du Public. Si je

dois deferer aux memoires que l'on m'a envoyés de la plufpart des lieux les plus confiderables de tout l'Orient, il n'y a qu'environ deux fiecles que la coûtume d'en boire eft devenuë auffi commune qu'elle y eft ; encore trouve-je la chofe fort douteufe, puifque *Loüis Baffano* qui a écrit en l'année 1545. *Antoine Menavin* en 1548. & *François Sanfovin* en 1563. parlant tous trois des boiffons des Turcs, ne difent pas un feul mot du Café, bien qu'ils nomment toutes les autres dont ils fe fervoient en ces tems là. Si ce n'eft pas là une preuve affés forte pour régler abfolument la chofe, du moins c'eft un indice affés confiderable pour nous obliger d'en fufpendre nôtre jugement. Plufieurs

disent même que cette boisson n'a été introduite dans la Turquie, & dans les païs voisins, que depuis que *Sultum Selim* subjuga l'Egypte, aux années 1517. & 1518. où les Turcs en trouverent l'usage établi depuis long-tems. Ils le devoient sans doute au voisinage des Arabes, qui connoissent le Café il y avoit plus de sept cens ans : s'il faut s'en raporter à ce qu'en disent la plûpart de nos Auteurs modernes, leurs Livres étant pleins de l'opinion que *Razis*, & *Avicenne* en ont parlé sous le nom de *Bunchum* : mais Velschius dans son Traité de *Vena Medinensi*, prouve que le *Bunchum* des Arabes n'est point le Café. Il fait voir qu'on s'est équivoqué sur ce mot. Pour le prouver il

rapporte qu'*Ebenbeithar* dit que le *Bunchum*, eſt le *Naſcaphthum* de Dioſcoride, & que *Ebenmarufi* remarque dans ſon Dictionaire, que le *Bunchum* eſt une racine odoriferante : en effet *Avicenne* le met entre les racines, ce qui n'a aucun rapport avec le Café. D'ailleurs *Velſchius* pretend que *Proſper Alpin* a confondu ce qu'*Avicenne* avoit dit du *Glans unguentaria*, que les Arabes appellent *Ban*, avec le *Bun*. Voicy mot à mot le paſſage d'*Avicenne*.

Qu'eſt ce que c'eſt que " *Bunchum* (dit-il) C'eſt une " choſe apportée du Yamen, " quelques-uns diſét que c'eſt " des racines de l'*Anigailen*, lors " qu'elle vieillit & qu'elle tom- " be. Le *Choix*, ajoûte-t'il, le " meilleur eſt le Citrin, leger "



„ & de bonne odeur : le blanc,
„ & pesant n'est pas bon. *Sa na-*
„ *ture.* Il est chaud & sec au pre-
„ mier degré, suivant le senti-
„ ment de quelques-uns, ou
„ froid au premier degré selon
„ quelques autres : *Ses opera-*
„ *tions & ses proprietés.* Il forti-
„ fie les membres, mondifie la
„ peau, desseche ses humidités,
„ procure une bonne odeur au
, corps, ôte les mauvaises,
„ du depilatoire, & est bon à
l'estomach. Surquoy il semble qu'Avicenne, parle plutôt de quelque autre chose que du Café, & ainsi l'ancienneté du tems qu'on le connoît étant supposée sur les sentimens de cet Auteur, il est fort incertain que cela soit d'aussi vieille date qu'on nous l'a voulu persuader. *Marc Paulo*, qui écrivoit envi-

ron le milieu du treiſiéme ſiécle, fort exact dans toutes ſes narrations, ne nous dit du tout rien du Café, dans les Relations des divers voyages qu'il fit en Levant. Le premier de nos Européens qui nous en a donné des nouvelles, eſt ſi je ne me trompe, *Proſper Alpin*, qui voyagea en Egypte il y a environ cent ans; & aprez luy *Veſlingius*, qui y fit aſſés du ſejour : ce qui nous confirme, que le nombre des ſiecles qu'on a voulu donner à la decouverte du Café, n'eſt peut-être pas auſſi certain, que l'on pourroit bien croire. Ce qui l'eſt ſans aucune conteſtation: c'eſt qu'aujourd'huy on s'en ſert generalement par tout le Levant, & cela ſi indiſpenſablement, que tous les matins,

aussi-tôt qu'ils sont levez, & qu'ils ont fait leurs prieres, soit qu'ils soient chés eux, ou qu'ils soient en voyage, ils ne manquent pas, de toute condition, de tout sexe, & presque de tout âge, d'en prendre quelques tasses, qu'ils appellent Fingeans : non pas à jeun comme plusieurs personnes font en France ; mais aprés avoir mangé quelque chose. Les Grands avant que d'en boire, font des dejûnés qui valent des repas, & qui les soûtienent jusques à deux heures aprés midy sans manger. Les Marchands, & les Artisans, mangēt quelque peu de pain fait exprez, qui s'appelle en certain païs Futier: & en d'autres, Quaqui. Cette sorte de pain ressemble, suivāt la figure qu'on m'en a donnée, à un biscuit

biſcuit, large & plat comme la main. Enfin les riches & les pauvres, mangent tous les matins quelque choſe avant que d'en boire, eſtimant que le Café pris à jeun ſe convertit en bile, & y convertit tout ce qu'il trouve dans l'eſtomac, qu'il le ronge, le devore & l'affoiblit juſques à l'inanition : qu'il cauſe une peſanteur ſenſible ſur tous les membres : qu'il fait perdre l'appetit, qu'il rend l'eſprit inquiet, chagrin, impatient : & enfin qu'il met le corps dans un abattement incroyable. C'eſt par cette raiſon qu'on voit tous les matins aux portes des lieux deſtinez à boire du Café, une infinité de vendeurs de Futiers, de biſcuits, ou d'autres pieces

de patisserie, que ceux qui y vont pour prendre du Café, achetent pour en manger auparavant, instruits par l'experience, qu'il est plus sain de cette façon qu'autrement. Cela a donné lieu au proverbe qu'ils ont parmy eux, que si avant que de boire du Café, ils n'avoient rien du tout à manger, il faudroit avaler un bouton de sa veste, ou n'en point prendre. Cependant n'en deplaise aux Orientaux, qui ne sont pas les plus habiles gens du monde en Medecine, on éprouve tous les jours dans ces climats, qu'il fait du bien à des personnes qui le prenent à jeun: quoy qu'à dire la verité, la pluspart se trouvent mieux de le prendre aprés le

repas, ſur tout lors qu'on s'en ſert contre les maux d'eſtomac, ſurquoy on ne peut donner d'avis certain. La diverſité de temperamens doit regler cela, puis que les remedes, & les alimens ſont de differens effets, ſelon les ſujets ſur leſquels ils agiſſent. Tous les Turcs ſont pleins de cette opinion, que cette boiſſon eſt non ſeulement fort ſaine, mais encore fort nourriſſante : ce que les ſçavans attribuent aux effets de l'humeur oleagineuſe naturelle au Café, qui non ſeulement adoucit beaucoup le ferment, l'empeche de picoter les membranes de l'eſtomac, & ſuſpend par là les irritations de l'apetit ; mais fournit d'ailleurs quelque ſub-

ſtance propre à être convertie en un ſuc nourricier, & repare les eſprits. Les pauvres s'en ſervent dans la ſeule vûë d'œconomie, & en effet pluſieurs amis que j'ay en ce païs-là, me marquent que diverſes perſonnes de métier, aprés en avoir beu quelques taſſes le matin, & quelques autres dans la ſuite du jour, le paſſent ſouvent de la ſorte juſques au ſoir ſans rien manger. Je n'ay pas trouvé que le Café ait cette qualité en ce païs, du moins auſſi ſenſible; mais comme la pluſpart des voyageurs confirment la même choſe, je veux croire que cette difference peut venir en partie, de celle que met à ſes vertus, la longueur du

tems qu'il faut pour le tranſporter du lieu d'où il vient juſques à nous. Ce qui me fortifie encore dans cette opinion, eſt celle du ſçavant *Monſieur Bernier* qui a été ſur les lieux, & étant homme d'une grande ſincerité, doit en être cru. On verra enſuite ce qu'il en dit dans une lettre qu'il m'a fait l'honneur de m'écrire.

Les Turcs, generalement parlant, ne ſe contentent pas de boire du Café en particulier dans leurs maiſons : il y a encore dans les endroits les plus conſiderables des villes, quantité de boutiques publiques, qu'ils apellent *Cahué-Kané*, ou Maiſons à boire du Café (ainſi que je l'ay déja dit) Ils s'y rendent preſque

à toutes heures, pour y en prendre, sans distinction de qualité à la reserve des Grands: & ils y passent en different tems une partie de la journée, à se divertir dans des entretiens vagues, qui sans s'attacher à rien, ne laissent pas de se prendre à tout. Les affaires d'Etat s'y mettent quelquefois sur le tapis. Les contes gays, facetieux & recreatifs, n'y sont pas oubliés, chacun y en fait à son goût. Les Maîtres de ces lieux-là, par une Politique interessée, les rendent les plus agreables, & les plus commodes qu'ils peuvent; ils y entretienent même des chanteurs, & des joüeurs d'instrumens, pour donner du plaisir à ceux qui y sont, & ne negligent rien

de tout ce qu'ils peuvent croire y pourvoir attirer plus de monde. La compagnie y eſt ordinairement nombreuſe : mais le grand concours eſt ſur les trois à quatre heures aprés midy. C'eſt le tems d'une de leurs priéres qu'ils appellent *Laſſero*, ou le *Quindy* : alors ils y courent en foule, comme à un divertiſſement dont ils auroient peine à ſe paſſer.

Le Café n'eſt pas ſeulement de tous les écots du peuple, il entre auſſi dans toutes les ceremonies des Grands, qui ſeroient défectueuſes s'il y manquoit. Les premiers Officiers de la Porte ſont obligez, auſſi bien que les moindres Bourgeois de la Ville, de le preſenter indiſpenſablement

à tous ceux qui les vont voir, s'ils ne le faisoient pas ils violeroient ce que l'usage a de plus affecté, & l'honnêteté de plus obligeant. Le premier Vizir même n'accorde jamais d'audiance à aucun Ambassadeur, que le Café ne soit employé, il accompagne toûjours le Sorbet & le Parfum, qu'on ne sçauroit ne leur pas offrir sans témoigner quelque sorte de mépris. Il est vray qu'il y a des occasions où le Parfum n'est pas de la partie : c'est lors qu'on donne des audiances pendant le Rhamadan qui est le Carême des Turcs. * Ils sont si severes observateurs de tous les articles de leur Religion, qu'ils croiroient de rompre leur jeûne, si la fumée du

Memoires de la Croix prem.part. page 54.

parfum leur entroit par le nez en ce tems-là ; ce même ſcrupule fait qu'ils ſe gardent bien de prendre du Café, quoy qu'ils le preſentent aux autres. En un mot, la boiſſon du Café fait en Levant un des principaux honneurs que les Turcs ſe rendent reciproquement lors qu'ils ſe viſitent, & c'eſt par cette raiſon qu'ils joignent aux autres epitêtes qu'ils luy donnent celle d'honorable.

CHAPITRE IV.

De quelle maniere le Café a été découvert,

IL n'y a pas lieu de douter que lors que Dieu au commencement de toutes choſes commanda à la terre de

produire des herbes, & des arbres, il ne leur communiquât les qualités qu'il vouloit leur donner. Sur ce principe il eſt conſtant que le Café dez ſon origine a eu celles qui ſont qu'aujourd'huy nous l'eſtimons, & que nous le recherchons. Il ne faut pas croire pourtant que de tout tems elles ayent été connuës: il s'eſt paſſé bien des Siecles, que non ſeulement on les a ignorées, mais que même on n'a pas ſçu ce que c'étoit que Café. Dieu toutesfois qui par ſa puiſſance luy avoit communiqué les proprietés qui luy ſont naturelles pour l'avantage de l'homme, ne voulut pas permettre que ſon ignorance le privât pour toûjours du ſecours qu'il en pou-

voit recevoir ; & il voulut bien enfin par sa bonté qu'on tirât des tenebres ce tresor, dont l'utilité se répand sur tant de peuples. Les moyens dont il se servit pour cela sont si surprenans, que je suis persuadé qu'on les apprendra avec autant d'admiration que de plaisir. J'ay pris ce que j'en vais dire, d'un discours du sieur *Fausto Nairone* Maronite Professeur des langues Chaldaïque & Siriaque, au College de Rome, qui se trouve inseré dans le Journal Italien des Sçavans, imprimé l'année mille six cens soixante & onze.

Un Gardien de Cha- « meaux, dit-il, selon le sen- « timent de quelques-uns, ou « de Chevres, suivant l'avis de «

de dormir dans le tems des ‘ Offices de la nuit. Les ſuites ‘ répondirent à ſon attente, & ‘ bien-tôt aprés on découvrit ‘ que ce fruit avoit beaucoup ‘ d'autres proprietés fort ſalu- “ taires, qui luy acquirent “ ſans peine une eſtime ex- “ traordinaire, & univerſelle ; “ mais principalement parmy “ ceux qui en vendent. Leur “ intereſt a fait naître leur re- “ connoiſſance, ils la croi- “ roient imparfaite, s'ils ne fai- “ ſoient des prieres particulie- “ res & ordinaires pour *Scia-* “ *dli*, & *Aydrus*, qui ſont les “ Moines qu'on croit avoir “ fait la premiere découverte “ de ce fruit.

de toute sorte d'immondices qu'on pourroit y avoir mis pour en augmenter le poids, ce qui en diminueroit de beaucoup la bonté. Il seroit à souhaiter que nous peussions connoître si le Café est vieux, puis qu'il est hors de tout doute que plus il est vieux moins il vaut, parce que son suc se dissipe à mesure qu'il se desséche, ce qui luy ôte une partie de sa vertu ; mais comme cela passe nôtre connoissance, je ne crois pas qu'il y ait d'autre moyen de se garantir de l'avoir suranné, que celuy que je pratique, qui est d'en faire venir de tems en tems de quelqu'un des lieux le plus approchans de celuy qui le produit : encores est-t'on beaucoup exposé au risque

de ne l'avoir pas tel qu'il se faudroit. Il y a des gens qui se piquent d'être bons connoisseurs du Café, qui assurent que celuy qui est d'un jaune enfoncé, & leger, est à preferer au blancheatre & pesant : voilà tout ce qui est venu à ma connoissance sur ce sujet.

Lors que je diray que le Café de la maniere qu'il nous vient du Levant, a en soy les qualités que nous luy imputons, & qu'il ne les a pas, cela semblera impliquer contradiction, rien n'est pourtant si vray. Voicy comment : qu'on prenne du Café tel que nous le recevons, qu'on le pile, & qu'apres l'avoir fait boüillir, on en avale quelques gobelets, on n'en sentira au-

cun effet : mais qu'en le torrefiant, on luy donne un degré de coction neceſſaire ; & qu'aprés l'avoir mis en farine & fait boüillir à propos, on en boive quelques taſſes, on luy trouvera les prerogatives qu'on luy attribuë. Cela fait voir que bien que la vertu du Café ſoit inherente, & naturellement attachée à luy, elle ſeroit pourtant comme morte, ſi le feu qui ſemble en devoir diſſiper les eſprits, ne les ranimoit. En effet, on ne s'en ſert qu'aprés l'avoir torrefié, parce que l'experience a appris que le feu ouvrant ſon corps, & en faiſant exhaler le flegme qui embarraſſoit ſes eſprits le rend aperitif, & propre à fortifier l'eſtomac, ce qui arrive par

un ſel fixe, & par une humeur oleagineuſe qu'il contient comme je le feray voir dans la ſuite. Il faut que ce ſoit une longue pratique, qui aprenne le degré de torrefaction neceſſaire, pour rendre le Café tel que nous le ſouhaitons: ſi on le cuit trop on le rend inutile, ſi on ne le cuit pas aſſés il ne ſert de rien, ce qui fait voir inconteſtablement de quelle importance il eſt d'atraper le milieu neceſſaire pour rendre la torrefaction parfaite, & par conſequent avantageuſe. Bien des gens croient d'en avoir la ſcience, & peu la poſſedent, non pas ſeulement en France, (où nous abondons en ces ſortes de perſonnes, dont le ſçavoir faire en toutes choſes

étant fort borné, ne laiſſent pas de ſe flatter de ſçavoir tout ſans avoir rien appris ;) mais même en Levant, où la grande conſommation & le frequent uſage qui ſe fait du Café, devroit avoir enſeigné, du moins à ceux qui n'ont pas d'autre employ que celuy d'en vendre publiquement, tout ce qui eſt neceſſaire à cette preparation. Cela eſt ſi veritable que *Monſieur Bernier* m'a aſſuré, que durant un ſejour aſſés conſiderable qu'il a fait au Caire, une des plus grandes Villes du Levant, & celle dans laquelle le Café eſt le plus en vogue, il n'y avoit que deux hommes qui fuſſent en reputation de le ſçavoir parfaitement bien cuire. Cependant on a vû de quelle

consequence sont les manquemens qu'on y fait d'y bien reussir : ils sont tels que je leur impute en partie le peu de succés qu'a l'usage du Café parmy nous. Il en seroit autrement, si la pluspart de ceux qui se mêlent de le torrefier pouvoient se laisser persuader pour une bonne fois, qu'ils n'en sont pas capables, & qu'ils s'en doivent reposer sur les soins de ceux à qui une experience consommée a pû donner les connoissances necessaires pour cela. Je n'oserois me promettre que cét avis puisse les faire démordre de la bonne opinion qu'ils ont de leur capacité, je crois qu'il vaut mieux compatir à leur foiblesse, & que n'y ayant pas apparence que

je puiſſe les guerir de leur prevention, je tâche du moins à les guerir de leur ignorance, en les inſtruiſant de ce qu'il faut faire non ſeulement pour reüſſir à la torrefaction du Café, mais encore pour le boire utilement, ſuivant ce que j'en ay appris par une longue pratique & par l'experience de pluſieurs de mes amis, parmy leſquels il y en a qui ont ſejourné une partie de leur vie en Levant; où l'habitude qu'ils avoient contractée de ne pouvoir s'en paſſer, a dû leur faire rechercher juſques aux moindres circonſtances des particularités neceſſaires, pour l'entiere reuſſite de ces preparations, qui ſe doivent faire de la maniere ſuivante.

TORREFACTION.

PRenez la graine de *Bun*, que vous voulez torrefier, (Je me ſers pour le preſent de ce terme, pour m'accommoder aux ſentimens de ceux qui ne veulent pas qu'on l'apelle Café qu'elle n'ait été miſe en poudre) pourveu qu'il n'y en ait tout au plus que deux ou trois livres à la fois, car moins il y en a, mieux on la cuit. Mettez-la dans une poile, ou dans une tourtiére, ou ſi vous le voulez dans une terrine, ſur un feu de charbon fort allumé, ſans flamme pourtant : donnez-vous le ſoin enſuite, dez que vous croirez qu'elle pourra ſentir la chaleur, de la remuër

ſans diſcontinuation avec une cuillier de fer, ou une ſpatule, pour faire en ſorte, autant qu'il vous ſera poſſible, que tous les grains ſe cuiſent également, juſques à ce qu'ils ſoient à moitié brûlez, évitant abſolument que la choſe aille au delà : ce que vous connoîtrez lors qu'ils ſeront devenus d'une couleur tanée un peu obſcure, alors il la faudra tirer du feu. Si la coction eſt faite à propos, vous ſentirez avec plaiſir une odeur de pain brûlé, mais un peu plus fortifiante pour le cerveau, & pour l'eſtomac. On aſſure qu'on peut auſſi rotir le Café dans un inſtrument de fer blanc, ou de cuivre étamé, repreſenté dans l'Eſtampe que j'en ay fait mettre au com-

mencement de ce Traité. On le remplit de graines, aprez quoy on le ferme avec son couvercle, & on le tourne devant un feu de charbon fort vif, jusques à ce qu'on les croye bien rôties. Sans doute de cette maniere il se dissiperoit moins des parties volatiles, qu'en le faisant cuire dans une terrine découverte, & par consequent il en seroit beaucoup meilleur. Mais quoy que j'aye entrepris tres-souvent de le faire cuire de cette façon, je n'ay jamais pû y reüssir, les autres qui s'essaieront y seront peut-être plus adroits, ou plus heureux que moy. La graine étant cuite, vous la pilerez, & la reduirez en poudre : on la veut en Levant un

un peu grosse, & en France si déliée, qu'on la passe ordinairement dans un tamis fin : il faut éviter autant qu'il se pourra, dés qu'elle sera cuite, & encores plus lors qu'elle sera pilée, qu'elle ne s'évente, à quoy elle est plus sujette même que le vin ; & si elle est une fois éventée, elle n'est plus propre à rien, ses qualités n'étant pas seulement affoiblies, mais entierement éteintes, on ne sçauroit prendre trop de soin pour l'empêcher. C'est pour cela qu'il faut avoir celuy de l'enfermer d'abord qu'elle est faite dans un sac de cuir graissé, ou ciré par dehors d'une maniere, que l'air n'y puisse entrer en aucune façon, ny

par les pores du cuir, ny par les coutures du ſac, qu'il faut pour le même ſujet ſerrer à l'inſtant fortement par le col juſques à la ſuperficie du Café, & ne l'ouvrir que dans le moment qu'on en veut prendre, ce qui ſe doit faire avec une cuillier, pour le relier tout auſſi-tôt, avec beaucoup de diligence. La raiſon de cela eſt, que la vertu du Café étant principalement dans les eſprits qui lui viennent par la torrefaction, dez qu'on les laiſſe évaporer, il ne reſte qu'un marc, ou une poudre inſipide, qui ne ſent plus que le relant & le reclus, dont la décoction eſt auſſi déſagreable au goût, que nuiſible à la ſanté, dequoy on s'apperçoit dez que la poudre

commence à perdre la senteur du pain chaud, & brûlé, & à sentir celuy du renfermé. Plus on la garde, & moins elle vaut; parce que comme je viens de le dire, elle pert de jour à autre de sa proprieté, en perdant sa senteur, & avec elle son goût, qui ne consiste que dans sa qualité balsamique qui est ouverte par le feu, & que l'air dissipe; c'est pourquoy il n'en faut mettre en poudre, que le moins que l'on peut à la fois: il faudroit même si on le veut boire plus agreablement, & plus utilement, n'en jamais faire piler que la quantité dont on a besoin, & le plus approchant que l'on peut du tems qu'on veut s'en servir. Les Arabes du desert

en usent de cette façon qui est la meilleure, quoy que la plus fatigante pour ceux qui n'ayment pas à payer la delicatesse par quelques soins : s'y conduire autrement ; & en faire des provisions, pour trois ou quatre mois, n'est pas en connoître le fin. Voicy un moyen aisé & immancable pour ne se tromper jamais dans la torrefaction du Café. Si une fois vous en avez trouvé de propre à vôtre temperament, conservez en une pincée par montre, & lors que vous en torrefierez, & que vous le verrez approchant d'être cuit, pilez en de tems en tems, quelques grains jusques à ce que leur farine soit de la même couleur que celle que vous aurez ;

avec cette precaution difficilement on s'y méprendra.

Bien que l'on m'ait écrit de quelques endroits, qu'il y en a, où on se sert de l'écorce du Café, aussi bien que du Café : je n'en dis pourtant rien, pour deux raisons. La premiere, parce que l'on ne me marque pas qu'elle ait plus de vertu que le Café même ; & la seconde, que quand cela seroit, il nous en vient si peu que nous n'en sçaurions faire un grand employ.



CHAPITRE VI.

De quelle sorte on doit faire cuire la farine du Café, pour en boire, quelle doze on en doit prendre, & de quelle maniere on doit s'en servir.

LE Chapitre precedent a fait connoître la necessité qu'il y á de bien torrefier la graine du Café, si on veut en rendre l'usage utile. Celuy-cy fera voir qu'il n'importe pas moins d'en faire cuire à propos la poudre, si on souhaite que la boisson en soit favorable. Il est vray que comme cette derniere preparation ne demande pas un si grand nombre de precautions que l'autre, il sera plus aisé d'y reussir tant soit peu qu'on

veüille se donner la peine d'éxecuter les avis suivans.

On se sert en Levant pour faire boüillir le Café, d'une espece de coquemard de cuivre étamé dedans & dehors, d'une maniere asses particuliere, pour n'avoir pu jusques à present être contrefaite en France. Ils l'apellent Ibriq, aussi bien que tous les autres pots & vases à ances. La figure en est au commencement de ce livre; je le trouve fort propre à cét usage, parce que le ventre qui est gros, reçoit plutôt l'impression du feu, par consequent l'eau boût plus vîte; & qu'au contraire l'ouverture qui en est étroite retient plus le volatil du Café, qui est ce qu'il a de meilleur: à son défaut on peut employer un

coquemard de terre bien vernissé, ou de cuivre étamé, & destiné uniquement à cela. Aprés y avoir versé dedans une fois & demie autant d'eau qu'en pourra contenir la tasse dont on voudra se servir pour le boire, qui ne doit pas exceder en tout le poids de dix ou douze onces pour le plus, il faut le mettre sur un petit feu vif, mais sans flamme; & lors que l'eau aura tant soit peu boüilli, y jetter dedans de la poudre du Café, la pezanteur de trois dragmes, prenant bien garde que rien ne se repande; car immediatement aprés que la poudre est dans l'eau, elle s'éleve en écume avec une promptitude si surprenante, qu'il n'est pas concevable. Il faut avoir soin,

aussi-tôt que l'on voit que l'onde s'aproche du bord du coquemard de le retirer du feu, pour l'en raprocher de tems en tems, autant de fois qu'il le faudra, pour luy faire encore donner une douzaine de boüillons, ayant toûjours les yeux dessus, pour éviter que rien ne s'épanche : si cela arrivoit la décoction ne vaudroit rien, parce que tout l'esprit, & par consequent toute la vertu du Café seroit dissipée. Cela étant fait, il faut ôter le coquemard du feu, & le mettre sur des cendres assés chaudes pour que le Café conserve autant de chaleur qu'il se pourra sans boüillir, & l'y laisser autant de tems qu'on jugera qu'il en faudra, pour que le marc étant coulé à fonds, la dé-

coction reste claire, & d'une couleur roussâtre : alors on la versera dans la tasse par inclination, de peur que le marc, qui ne vaut du tout rien ne se remêlât. On ne doit pas boire le Café, mais le humer aussi chaudement qu'on le peut souffrir : plus on le boit chaud, & plus il fait du bien. Pour n'en être pas brûlé, il ne faut pas mettre sa langue dans la tasse, mais en tenir les bords entre la langue & la lêvre de dessous, & celle de dessus, en apuyant si peu que les bords ne portent pas, & puis humer, c'est a dire avaler gorgée à gorgée. Le goût de cette boisson doit être un peu amer, s'il ne l'étoit pas, le Café ne seroit pas bon. Quand on est assés delicat

pour ne pouvoir pas souffrir le peu d'amertume qu'il a, on cherche à la temperer, en y mêlant du sucre, qui le rend plus agreable à boire, mais qui luy ôte une partie de sa vertu bien faisante, & ne luy laisse que celle d'échaufer, principalement si on en met trop. Ce qu'on sçait si bien faire en France, & particulierement à Paris, qu'au lieu d'un brevage du Café ils en font un Syrop d'eau noircie. Sans ce mélange à leur gré, il seroit insuportable, mais pourveu qu'il ne soit pas amer, il est le meilleur du monde. Il est vray que si le Café est de bonne qualité & nouveau, ceux qui commencent à s'en servir, & qui ont une grande repugnance pour l'a-

mertume, ne le trouvent pas de leur goût : mais pour peu qu'ils continuent d'en prendre, il s'y habituent si fort, que bien loin de s'apercevoir de cette saveur amere, ils s'en font assés de plaisirs, pour n'en pas avoir s'ils le prenoient autrement.

Il faut bien se garder de se servir de cette premiere infusion pour en faire une seconde en y ajoûtant d'autre eau, comme font plusieurs par ignorance ou par œconomie : elle ne doit servir qu'une seule fois, si on veut qu'elle serve, ny ayant pas lieu de douter que la premiere coction n'en ait emporté toute la vertu.

C'est une erreur de remuër le Café dans le coquemard pour l'épaissir, & pour le pren-

dre trouble comme le Chocolate, le marc (comme je l'ay déja dit) n'en vaut rien, & en Levant il n'y a que la lie du peuple, qui avale celle du Café. Elle charge l'eſtomac, & fait autant de mal que la décoction claire fait de bien: pourveu qu'on s'en ſerve à propos, & qu'on n'en prene pas avec excez. Une ou deux taſſes pour le plus, priſes le matin à jeun (quoy qu'en diſent les Orientaux) doivent ſuffire, ſans rien manger du moins d'un couple d'heures aprés: il faut ſe contenter d'en boire ainſi une fois le jour, à moins qu'il y eut des raiſons particulieres qui obligeaſſent de faire autrement. Ceux qui s'en ſervent pour être ſoulagez de quelque indiſpo-

ſition d'eſtomac, au lieu de le prendre le matin peuvent le prendre aprés leur dîné: & en ce cas, il n'y aura pas de mal de jetter dans le coquemard où on veut le faire cuire, un couple de cloux de Gerofles concaſſez, ou un petit brin de Canelle. Cela ſe pratique en Orient: ils y ajoûtent même par fois, quelques grains de Cordamome: mais cela n'eſt pas de nôtre uſage. Les voluptueux jettent dans la taſſe quelques gouttes d'eſſence d'Ambre, ou quelque peu de ſucre Ambré, ou de quelque autre odeur qu'ils aiment.

On pourra ſe regler ſur le pied de la ſuſdite doſe, qui n'eſt que pour une ſeule perſonne, pour en faire une plus

grande quantité, à proportion du nombre des personnes qui en voudront boire : mais comme on ne peut pas toûjours observer la même justesse qui se doit regler, selon que le Café est frais ou vieux battu, plus ou moins évaporé, on doit, lors qu'il a boüilli, en mettre tant soit peu dans une tasse, & le gouter, pour y ajoûter de la poudre selon qu'on l'aimera, fort ou foible.

Il y a une autre maniere de cuire le Café, plus commode par bien des raisons : c'est de mettre la même quantité que j'ay dit de la poudre dans de l'eau froide, la faire boüillir en même tems, & dez qu'elle a boüilli avec les mêmes precautions que j'ay

dites, la retirer du feu, & s'en servir. Les Arabes & les Grands du Levant s'en servent de cette sorte, bien plus que de l'autre, & sur tout dans les voyages & dans les armées.

La poudre du Café, se peut augmenter de plus d'un tiers par le mélange du pain brûlé, des haricots, ou des fèves torrefiées, & cela si seurement que les plus habiles ont de la peine à s'en apercevoir. Un gain considerable & facile, est un piége bien dangereux dans un Siecle comme le nôtre. Il n'y a pas tant de gens qui s'en tirent qu'on pourroit bien croire. Les probitez ordinaires ne sont pas à l'épreuve de cette amorce, & sucombent sous cette tentation. Ceux qui

par ignorance, par pareſſe, ou par faute de loiſir, ne torrefient pas ou ne font pas torrefier devant eux le Café dont ils ont beſoin, ſe ſervant de cét avis comme ils doivent, n'en acheteront que des perſonnes dont la bonne foy leur ſoit entierement connuë, & ne s'atacheront pas au plus bas prix, s'ils ne veulent s'expoſer au riſque d'être tromzpe.

CHAPITRE VII.

Des qualitez premieres du Café.

TOut ce que j'ai dit juſques à preſent, n'eſt que l'acceſſoire de mon ſujet; me voicy maintenant au principal, puiſque je dois parler dans ce Chapitre des qualitez

premieres du Café. On entend dans l'école, par les qualitez premieres des mixtes, celles qui resultent de l'union de leurs principes, & du mélange desquelles dépendent les autres proprietez des corps, qu'on nomme qualitez secondes, dans le sentiment des Aristoteliciens, qui veulent que tous les corps mixtes soient composez des quatre elemens, ce sont leurs qualitez predominantes : la chaleur, le froid, la secheresse & l'humidité, qui constituent les qualitez premieres de ces corps : & les autres qui dépendent du mélange different de ces quatre premieres qualitez, sont celles qu'ils apellent qualitez secondes : par là on peut juger que cette discussion doit être

ſans doute une des plus importantes pieces de ce Traité, y ayant peu d'apparence que je puiſſe perſuader un Lecteur des indiſpoſitions auſquelles le Café eſt propre, ſi je ne luy diſois, par quelle de ſes qualitez il le peut être. Cependant c'eſt le point où je me trouve le plus embarraſsé, parce que les anciens Auteurs de Medecine, & la pluſpart des perſonnes âgées qui pratiquent cét Art, en expliquant les qualitez des alimens & des medicamens, ne nous parlent que de chaud, de froid, de ſec, & d'humide: & que les modernes & les jeunes Medecins, ne nous entretiennent que d'Acide, & d'Alcali, * ou de Sel, de Soufre, & de Mercure: & peut-être que

* On entend communément par l'Acide une liqueur, ou un ſel qui fermente avec l'Alcali: & par l'Alcali, un ſel ou autre matiere qui fermente avec l'Acide. Quelques Chimiſtes fõt de ces deux differens ſels le principe de tous les corps.

dans vingt ans d'icy on inventera quelque nouveau jargon, qui se mettra à la mode, car on reconnoît de jour en jour qu'elle étend aussi bien son empire sur la Medicine, que sur les habits. D'ailleurs la Physique qui doit être de la partie, ne sert qu'à m'embroüiller davantage, car si les qualitez des corps ne sont que l'effet de la figure, ou du mouvement des atomes, ou des petites parties qui les composent, comme le veulent presque tous les modernes, il n'est pas facile de déterminer s'il y a des mixtes qui ayent effectivement de la chaleur, ou du froid : & si le Café a des atomes de telle ou de telle figure. Ainsi retenu par la crainte de m'attirer sur les bras

quelque secte de Medecins, ou de Philosophes, je ne sçay quel party prendre: à peu pres comme ceux qui ayant oüy les raisons par lesquelles on pretend établir que la terre tourne, & les sentimens qu'on employe pour prouver que c'est le Soleil, ne sçavent ce qu'ils doivent croire: partagé aussi bien qu'eux par la diversité des opinions que je viens de raporter; j'auray bien de la peine à me déterminer. Il ne faut pourtant pas demeurer muet dans cette occasion: ny, s'il se peut, laisser mes Lecteurs mécontens sur ce sujet. J'ay consulté là dessus les Medecins les plus moderés pour en tirer quelque éclaircissement: & voicy ce que j'ay retenu de leur con-

versation, ou de leurs lettres.

On ne peut se passer en Medecine, parlant des qualitez des alimens & des medicamens, d'établir s'ils sont froids, ou chauds, secs, ou humides, parce que c'est une notion commune aux Sçavans & aux ignorans, de s'apercevoir si ce qu'ils prenent par la bouche leur excite quelque chaleur ou quelque rafraichissement, du moins quand leur action est tres sensible. Ainsi il ne faut être ny Galeniste, ny Chimiste pour connoître que l'eau de vie, le Poivre, le vin & les épiceries nous échaufent, & qu'au contraire, la Cichorée, la Laitue, l'eau, & la ptisane simple nous rafraichissent. Laissons aux Physiciens, & aux Me-

decins à examiner ſi cette chaleur ou ce froid qu'ils font reſſentir, ſont des accidens diſtingués reellement de leurs ſubſtances, ou des ſenſations qu'ils excitent dans l'ame par l'ébranlement des nerfs, causé par la figure, & par l'agitation de leurs petites parties, ou par leurs Soufres, & par leurs Sels fixes, & volatils. Cela importe peu à nôtre ſanté; & je ne conſeillerois à perſonne de ſe mettre en mauvaiſe humeur contre les gens qui ne ſeroient pas de ſon ſentiment ſur cette matiere. Je veux croire que par là on trouve avec plus de facilité, les raiſons de chaque proprieté des corps naturels, & la correction & preparation des medicamens & des ali-

mens : mais comme je ne veux pas entrer en ce détail, je me contente presentement d'examiner les premieres qualitez de chaud, & de froid du Café, atendant d'en dire quelque chose de plus precis, en faveur des personnes qui aiment la Chymie, dans le Chapitre suivant, où je traiteray de son analyse : c'est à dire de la distilation que j'en auray fait faire. Mais avant que de decider quelles sont les qualitez du Café, il faut convenir avec les Medecins que les choses qu'on apelle froides, ou chaudes, seches, ou humides, ne sont souvent telles que par raport aux personnes qui s'en servent, ou par raport entre elles. Ainsi l'eau de vie, & le vin, nous échauffent, parce qu'ils

qu'ils donnent à nôtre ſang plus d'agitation qu'il n'en avoit auparavant : & la ptiſane, un boüillon de veau, un verre de limonade ou de biére, & ſemblables breuvages nous, rafraichiſſent, parce qu'ayant moins de chaleur que nôtre ſang, ils en diminuent le mouvement : quoy qu'à parler abſolument ils ayent de la chaleur, & que l'on tire de l'eau de vie, de la biére, & un eſprit ardent du ſucre qui entre dans la compoſition de la Limonade. Voila pour ce qui eſt du raport de ces qualitez avec nos corps. Pour celuy qu'elles ont entre elles, on décide que telles plantes, ou tels animaux, ſont d'un temperament chaud, ou froid, en les comparant les uns

avec les autres. Sans cela ces propoſitions ſeroient abſurdes, car la vie des plantes & des animaux conſiſte dans une certaine chaleur, plus ou moins grande, ou en certaines petites parties qui ſont en mouvement & qui entretiennent les actions de la vie. Pour appliquer cecy à mon ſujet, & répondre à la queſtion que bien du monde eſt ſans doute preſt à me faire, ſi le Café eſt chaud ou froid. Je dis que le Café comparé par exemple au vin, qui eſt la boiſſon la plus ordinaire de nôtre climat, eſt froid, parce qu'il a des parties moins actives, & moins inflammables que le vin : & qu'étant comparé à l'eau, à la ptiſane, à la Limonade, & aux autres

boiſſons aqueuſes il eſt chaud, parce qu'il communique à l'eau de l'amertume & de la pointe, & au ſang & aux eſprits une agitation un peu plus forte que ne font ces autres breuvages composés d'eau. Outre que le Café étant beu chaud, cette chaleur actuelle entretient plus long-tems le mouvement des eſprits : ainſi ſous cette idée il peut fort bien être conſideré comme temperé.

Je dis en ſecond lieu que le Café par raport à ceux qui en boivent, eſt chaud quand il eſt pris par des perſonnes d'un temperament froid & Phlegmatique, parce qu'il donne plus de mouvement à leur chyle & à leur ſang, que les glaires embarraſſoient,

en les fondant, & les subtilisant. Au contraire, il est froid pour ceux qui sont d'un temperament de feu, ausquels il tempere l'agitation trop violente du sang, parce qu'étant détrempé de beaucoup d'eau, & embarrassé de parties terrestres, il ne peut que diminuër le boüillonnement des humeurs de ces personnes là; ainsi on peut dire qu'à cet égard, de même qu'au premier il est temperé. En effet, si on raisonne avec ceux qui en boivent d'ordinaire, les uns diront qu'il leur semble qu'il les échaufe, les autres qu'il les rafraichit: & quelques-uns enfin qu'ils ne s'aperçoivent pas de ce qu'il leur fait: qu'ils ne s'en trouvent ny bien ny

mal. C'eſt une marque qu'il eſt temperé, & qu'il agit diverſement ſelon les ſujets. La raiſon de cette qualité temperée, n'eſt pas difficile à penetrer. Le Café de ſa nature eſt une eſpéce de legume, inſipide, gluant & terreſtre : qui ne ſeroit capable étant employé en aliment,que de faire un ſang gros & viſqueux,& par conſequent de rafraichir : mais la preparation qu'on luy donne par la torrefaction, conſume une partie de ſon phlegme, exalte ſes eſprits, & luy laiſſe beaucoup de l'impreſſion du feu, ce qui en rend les parties ſubtiles, & piquantes : mais comme cette torrefaction n'eſt pas forte, & qu'il reſte encore aſſés de parties terreſtres pour en embarraſſer l'action;

il s'en doit ſuivre une moderation ou temperature moyenne entre la chaleur & le froid.

Par ce que nous venons de dire, on doit moins s'étonner des differens ſentimens des Auteurs ſur les deux premieres qualitez du Café, les uns le faiſant chaud, les autres froid & chacun ſelon le degré qu'il leur plaît, comme s'ils avoient trouvé une balance fort juſte de quelque nouvelle invention pour peſer la chaleur ou le froid des corps. On peut croire que la plus part n'ont pas été aſſés éclairés, ſur une matiere auſſi peu connuë que celle-cy l'a été juſques à preſent : ou pour leur faire quelque grace, qu'ils ont conſideré le Café ſous

differens égards, ce qui a produit des diſſentimens entr'eux. Du moins il n'y en doit pas tant avoir ſur ſa ſechereſſe, ou ſon humidité : car pour peu qu'on entende raiſon, on m'avouëra qu'une choſe rôtie comme le Café, ne peut manquer de communiquer à la décoction qu'on en fait une qualité deſſechante ; qui ſera d'autant plus ſenſible, que cette boiſſon étant connuë par tous ceux qui s'en ſervent pour être un peu diuretique, elle emporte quelque partie de la ſeroſité du ſang, & que par conſequent elle doit deſſecher. Mais il ne faut pas s'imaginer que cette ſechereſſe ſoit grande, puis qu'on evite de prendre le marc qui eſt le plus ſec,

& que l'eau le détrempe assés. De tout cela je conclus qu'une personne qui veut user du Café, non pas par un simple plaisir & par amusement, mais par un motif de santé ; s'il ne connoît pas son temperament & la source de ses indispositions, fera bien de recourir à quelque habile Medecin, à qui la nature du Café, & ses effets, aussi-bien que l'état du malade, pourront être assés suffisamment connus pour luy conseiller ce qui devra luy être avantageux. Je suis déchargé par là des conseils de Medecine que chaque particulier croiroit de trouver dans ce Livre : quoy que je ne pretende pas me dispenser dans les Chapitres suivans, d'expliquer selon les sentimens de

plusieurs habiles Medecins que j'ay consultez, les maladies & les incommoditez ausquelles en general il peut être propre. Mais il faut parler auparavant de son Analyse Chimique, & de ses qualitez secondes.

CHAPITRE VIII.

Analyse du Café, & ses qualitez secondes.

J'Ay crû pour ne rien laisser à dire sur le Café, & pour le connoître à fonds, qu'il étoit necessaire de déveloper ses principes, & d'en faire l'analyse par le moyen de la Chymie. L'analyse, pour le dire en faveur des personnes qui ignorent ce bel art, est la resolution du mixte en ses

principes sensibles : c'est à dire la separation que l'on fait par le moyen du feu des differentes substances qui le composent. Je priay il n'y a pas long-tems, Monsieur Cassaire le fils * de m'aider en ce dessein. Ceux qui connoissent sa capacité dans ces matieres, & son habileté dans tout ce qui regarde sa profession, qu'il exerce pour le dire en un mot, en excellent Artiste, sont convaincus que je ne pouvois pas faire de choix plus judicieux, ny me reposer de la chose sur un homme dont l'intelligence, le sçavoir, & l'exactitude me deussent faire esperer un succez plus favorable que luy. Son honnêteté répondit à ma priere. Les Sçavans jugeront si son travail a répondu à mon espe-

* Maitre Apoticaire à Lyon.

rance, lors que je les auray instruits de quelle maniere il s'est conduit dans cette operation, qu'il entreprit & executa en la presence d'un Medecin de mes amis, * & en la mienne, & que par plus grande precaution, il voulut bien faire une seconde fois, pour reconnoître s'il ne se seroit point mépris dans la premiere. Voicy exactement de quelle façon la chose se fit.

*Monsieur Spon.

Ayant consideré le Café comme une espéce de fêves, nous le voulumes distiller comme on fait ordinairemen toute sorte de legumes, lors qu'on veut en tirer les differentes substances qu'elles contiennent. Nous en prîmes une livre du bien net, bien choisi & bien nourry, & en rempli-

mes à demy une cornuë de verre lutée : nous y adaptames un grand recipient ; aprés en avoir luté les jointures, nous donnames le feu par degrés. Il en sortit premierement un flegme clair comme de l'eau, ensuite il vint des vapeurs qui se condenserent en une liqueur rougeâtre, qui se fonçoit & se rendoit plus crasse, plus noire, & plus huileuse, d'autant plus que l'operation s'avançoit. Les precautions qu'on avoit prises pour luter exactemēt les vaisseaux, n'empêcherent pas que le laboratoire ne fût remply de l'odeur du Café ; dans huit ou neuf heures tout fut achevé. Nous laissâmes refroidir les vaisseaux pour en tirer les substances distillées, & nous retirâ-

mes du recipient environ la moitié du poids de ce que nous avions mis dans la cornuë tant en phlegme, qu'en esprit & en huile, la tête morte restãt en la cornuë se montoit encore à un quart de livre, de sorte que ce qui se perdit de plus volatil dans toute l'operation devoit être un autre quart de livre. Ce qui est bien à remarquer pour être persuadé de la volatilité du Café, & par là des effets qu'il peut produire.

L'huile qui s'étoit épaissie & reünie comme du beurre noircy au dessus du phlegme & de l'esprit, ne fût pas difficile à separer du reste. Il y en avoit environ deux onces, & cinq dragmes. Ayant été rectifiée comme les autres huiles Chymiques, elle devint clai-

re d'une couleur jaune enfoncée.

On tira par la lessive une dragme de sel fixe de la tête morte calcinée : on eut besoin d'un assés grand feu pour faire la calcination, ce qui fait que ce sel est fort alcalisé & acre comme un sel de tartre.

Pour ce qui est de l'esprit & du sel volatil, il arrive dans cette operation que ce dernier entraine toûjours avec luy une portion de phlegme qui le tient dissout, & qui est cause que par la rectification, on ne peut le separer en forme de sel. On juge seulement par le goût penetrant, que le phlegme est chargé d'une assés grande quantité de sel volatil : & c'est ce mélange qu'on apelle esprit. Cét esprit est d'une cou-

leur jaune, parce qu'il entraine aussi avec luy, une partie de l'huile la plus ætherée qui luy donne cette couleur, & qui empêche que les acides ne fermentent avec le sel alcali volatil contenu dans l'esprit, parce qu'elle en bouche les pores, & en empêche l'action: ce que ne fait pas le sel alcali fixe tiré de la tête morte qui ayant été bien dépourveu de son huile par l'incineration fermente avec les acides comme les autres alcalis fixes. C'est tout ce qui s'est pu separer par l'analyse des substances du Café, & quoy que cela paroisse assés simple, il doit pourtant servir de base à ce que je diray en suite de ses effets.

Ce fondement établY, on au-

ra moins de peine à compren-
dre les proprietés du Café, &
les raisons que plusieurs per-
sonnes du metier en rendent :
ainsi je ne travailleray pas en
aveugle, & je ne feray pas
paroître de l'entestement pour
luy attribuer plus de bien
qu'il ne sçauroit faire, ny plus
de mal qu'il n'est capable d'en
causer. En effet, lors qu'on
sçaura que le Café est rem-
ply de souffre & de sel vola-
til, comme on l'a pû remar-
quer par son analyse, on ne
sera pas surpris s'il nourrit,
& s'il empêche de dormir : on
trouvera la raison de l'un &
de l'autre, en ce que le sel vo-
latil, & l'huile étant intime-
ment unis par la parfaite di-
gestion de cette semence,
aidée de la chaleur du pays,

où elle croit, ſont fort propres, l'un par ſon activité, & l'autre par ſa lenteur pour empêcher le ſommeil, & pour fournir en même tems de l'aliment. L'huile comme composée de parties rameuſes, & faciles à être embarraſſées, aydée du ſel volatil qui luy ſert de vehicule, eſt fort propre pour la nourriture de l'animal, & le ſel l'eſt auſſi de ſon côté à rarefier les humeurs, & à ranimer les eſprits ralentis dans le cerveau pour y exciter la veille.

La precaution que j'ay priſe de ne pas parler des qualitez du Café ſans m'en être inſtruit par ſon analyſe, me doit tirer de l'irregularité du procedé d'un Docteur Danois, * qui a fait un Traité

* Simon Pauli Medecin.

de l'abus du Tabac, & du Thé, où il declame fort contre le Thé, & même par occasion contre le Café, quoy qu'il ne paroisse pas qu'il ait fait des experiences capables de luy donner mauvaise opinion de ces drogues, & que tout ce qu'il dit de désavantageux du Café, ne soit fondé que sur les Relations de certaines personnes qui ont cru que non seulement il dessechoit trop, mais qu'encores il effeminoit les hommes, ce que j'examineray en un autre endroit. Je pense que s'agissant icy en general des qualitez du Café, il est plus raisonnable d'en croire ceux d'entre les Medecins qui par un frequent usage ont pû remarquer ses effets, & les indispositions ausquel-

les ils l'ont reconnu être propre, que de defferer aux opinions de ceux qui n'en parlent que sur le raport d'autruy. Celuy qui nous en a parlé le premier est comme je l'ay dit *Prosper Alpin* dans son Traité des Plantes d'Egypte, & dans sa Medecine des Egyptiens. La faculté de ce breu-" vage, dit-il, est froide, & se-" che, ou plutôt temperée aux" qualitez premieres, à raison" de quelque chaleur qui s'y" trouve mêlée : car cette grai-" ne est composée de deux sub-" stances, sçavoir d'une grossie-" re & terrestre, par laquelle" elle fortifie & corrobore : &" l'autre subtile, composée de" parties chaudes par lesquel-" les elle échauffe, elle deter-" ge, & elle débouche. Cette"

„decoction est d'un goût, qui „n'est pas éloigné de celuy „qu'a la decoction de la Chi- „corée, quoy qu'elle desopi- „le beaucoup mieux

Veslingius qui a voyagé en Egypte aprés *Prosper Alpin*, & qui a fait des Notes sur „son Livre des Plantes : dit „en parlant des qualitez du „Café, que l'écorce en est un „peu froide & seche: mais que „le noyau, qui est la graine „dont nous nous servons, est „moderément chaud. Qu'étant „torrefié, il a une amertume „sensible que la langue souf- „fre sans peine, d'où vient „que d'ordinaire, la boisson „qu'on en prepare ne cause „point de nausée, quoy qu'on „en boive assés grande quan- „tité : il dit aussi qu'on y fait

des dragées de cette graine. Surquoy j'ay consulté divers amis qui ont été long-tems en Levant, ils m'ont unanimement confirmé la même chose, à quoy ils ont ajoûté que cette sorte de dragées est fort commune & fort estimée en Egypte. Ce qui m'a obligé d'en faire faire icy : la personne que j'ay employée pour cela, y a reüssi parfaitement bien. Mais à dire le vray; je ne les ay pas trouvées de bon goût, & je doute si elles ont aucune vertu.

Tous nos Auteurs Modernes conviennent aprés *Alpin* & *Veslingius*, que le Café fortifie l'estomac, qu'il desseche les humiditez du corps, qu'il est aperitif & desopilatif, qu'il rabat les vapeurs qui montent

au cerveau, qu'il tient éveillé, & qu'il produit quantité d'autres bons effets.

Je crois que l'on ne sera pas faché, que je joigne aux témoignages avantageux que rendent les Medecins, des qualités favorables du Café, ce que nous en ont dit quelques-uns des Voyageurs les plus considerables de ce Siecle. Je commence par *Pietro del la Vallé*, qui marque dans le premier Tome de ses Relations ce qui suit. Les Turcs „ ont un breuvage, dont la „ couleur est noire, qui pendant l'Eté est fort rafraichissant, au lieu qu'il échaufe „ en Hyver, sans changer „ pourtant d'essence, & demeurant toûjours la même boisson; que l'on avale chaude,

parce qu'elle passe par le feu,"
& l'on la boit à longs traits,"
non pas durant le repas, mais"
aprés, comme une espece de"
friandises, & par gorgées,"
pour s'entretenir à son aise"
dans la compagnie des amis,"
& l'on ne voit gueres d'assem-"
blée parmy eux, où l'on n'en"
boive. Ils nomment ce breu-"
vage *Cahué*, ils le font avec la"
graine ou le fruit d'un cer-"
tain Arbre qui croit en Ara-"
bie vers la Meke. Si l'on veut"
croire les Turcs, il contri-"
buë notablement à la santé,"
aide à la digestion fortifiant"
l'estomac, & arrêtant le cours"
des fluxions, & des cater-"
rhes : ils disent aussi (ainsi"
que je l'ay deja remarqué)"
qu'aprés le souper il em-"
pêche que l'on s'assoupisse :"

„& pour ce ſujet ceux qui „veulent étudier la nuit en „prennent pour lors. J'ay retranché beaucoup de ce que dit *Pietro del la Vallé* du Café, parce que je ne l'ay pas crû de mon ſujet. Je viens maintenant à ce qu'en a écrit *Thevenot*, qui paſſe en France pour auſſi ſincere dans ſes Relations, que ce premier eſt cru illuſtre dans l'Italie, pour les ſiennes.

Les Turcs, dit-t'il, ont un „breuvage qui leur eſt fort „commun, ils l'appellent *Cahué*, & en uſent à toutes les „heures du jour. Cette boiſſon „ſe fait d une graine qui croit „dans l'Arabie, proche de la „Meke. Ils la font rôtir dans „une poële, ou autre utenſile „ſur le feu, puis ils la pilent,

&

& la mettent en poudre fort"
ſubtile, quand ils en veu-"
lent boire, ils prennent un"
coquemard fait exprez, qu'ils"
apellent Ibrik, & l'ayant"
remply d'eau, ils la font"
boüillir, quand elle boût"
ils y mettent de cette pou-"
dre, pour environ trois taſ-"
ſes d'eau, une bonne cueil-"
lier; & quand elle boût, on le"
retire vîtement de devant le"
feu, ou bien on le remuë,"
autrement il s'enfuiroit par"
deſſus, car il s'éleve fort vî-"
te; & quand il a boüilli"
ainſi dix ou douze boüil-"
lons, ils le verſent dans des"
taſſes de porcelaine, qu'ils"
rangent ſur un tranchoir de"
bois peint, & vous l'appor-"
tent ainſi tout boüillant; il"
le faut boire auſſi chaud",
E

„qu'on le peut souffrir, mais „à plusieurs reprises, autre- „ment il n'est pas bon. Ce „breuvage est amer & noir, „& sent un peu le brûlé : on „le boit tout à petits traits, de „peur de se brûler : de sor- „te qu'étant dans une Cave- „hane (ainsi nomment-ils les „lieux où on le vend tout pre- „paré) on entend une assés „plaisante musique de hume- „rie. Cette boisson est bonne „pour empêcher que les fu- „mées ne s'élevent de l'esto- „mac à la tête ; & par conse- „quent pour en guerir le mal. „Par la même raison il empê- „che de dormir. Lors que „nos Marchands François ont „beaucoup de lettres à écrire, „& qu'ils veulent travailler „toute la nuit, ils prennent

le soir une tasse ou deux" de *Cahué*. Il est bon aussi" pour conforter l'estomac, &" aide à la digestion : enfin" selon les Turcs, il est bon" contre toute sorte de maux," & assurément il a du moins" autant de vertu qu'on en" attribuë au Thé. Quant au" goût, on n'en a pas beu" deux fois, qu'on s'y accou-" tume, & on ne le trouve plus" desagreable. Il y en a qui y" mêlent des cloux de girofles," & quelques grains de Car-" damome, d'autres y ajoûtent" du Sucre : mais ce mélange" qui le rend plus agreable, le" fait moins sain & moins pro-" fitable. Il n'y a pauvre ny" riche qui n'en boive, du" moins deux ou trois tasses" par jour, & c'est une de-"

„choſes que le mary eſt obli-
„gé de fournir à ſa femme.
„Il y a pluſieurs cabarets
„publics de *Cahué*, où on le
„fait cuire dans de grandes
„chaudieres. En ces lieux tou-
„tes ſortes de perſonnes ſe
„peuvent rendre, ſans diſtin-
„ction de Religion ny de
„qualité ; & il n'y a point
„de honte d'y entrer, plu-
„ſieurs y allans pour s'entre-
„tenir : il y a même au de-
„hors du logis des bancs de
„maſſonnerie, avec des nat-
„tes par deſſus, où s'aſſoient
„ceux qui veulent voir les
„paſſans, & être à l'air. Il y
„a ordinairement dans ces
„Cavehanes pluſieurs violons,
„joüeurs de flûtes, & Muſi-
„ciens, qui ſont gagez du
„maître du Cavehane, pour

joüer & chanter une bonne“ partie du jour, afin d'attirer“ le monde. Quand quelqu'un“ est en un Cavehane, & qu'il“ y voit entrer des personnes“ de sa connoissance, s'il est un“ peu civil, il donnera ordre“ au Maître de ne point pren-“ dre de leur argent, & cela“ par un seul mot, car lors“ qu'on leur presente du *Ca-*“ *hué*, il n'a qu'à crier *Giaba*,“ c'est à dire *gratis*. Ils ont“ encore le Sorbet, qui est un“ fort bon breuvage. Il se fait“ en Egypte, de Sucre, de jus“ de Limon, de Musc, d'Am-“ bre gris, & d'eau Rose.“ Quand ils veulent regaler“ quelqu'un qui les vient voir,“ ils luy font apporter une tas-“ se de *Cahué*, en aprés le“ Sorbet, & puis le Parfum.“

Edoüard Terry, fameux Voyageur Anglois, dans la Relation qu'il a faite de son voyage aux Indes Orientales en parlant des Païs du Mogol, „marque qu'il y a beaucoup „de personnes, à qui la Re„ligion ne permettant pas de „boire du vin, se servent d'u„ne liqueur qui est plus saine „qu'elle n'est plaisante à boi„re, qu'ils appellent *Cahüa*, „qui est composée de la farine „d'une fêve qu'on fait boüillir „dans l'eau à laquelle elle ne „donne que peu de goût, quoy „qu'elle ne laisse pas d'avoir „beaucoup de vertu pour „aider à la digestion, pour „réveiller les esprits, & pour „purifier le sang.

Duloir dans son Voyage de Levant, traitant des visi-

tes des Turcs, dit que tant"
soit peu qu'elles soient de ce-"
remonie, quelques momens"
aprés qu'on est assis, le maître"
de la maison fait apporter"
une Cassolette auprés de son"
amy, & deux valets luy cou-"
vrent la tête d'une Tavayole,"
afin que la fumée du Parfum"
ne s'échape pas. On luy sert"
aprés dessus une souscoupe"
de bois, peinte de feüillage"
à la Persane, une grande"
tasse pleine de Sorbet, qui"
est un suc de Limon confit"
dans le Sucre, & qu'on de-"
laye dans l'eau, & ensuite"
on luy aporte dans une tasse"
plus petite le *Cahué*, qui est"
une eau rousse qui prend son"
nom avec sa teinture d'une"
graine qui vient d'Egypte"
qu'on fait boüillir dedans,"

„& qui eſt groſſe comme
„un grain de froment. Ce
„breuvage, continue-t'il,
„n'en eſt bon qu'extrême-
„ment chaud, tellement qu'à
„peine peut-on le ſuccer du
„bord des levres, & on ne
„le prend qu'en ſoufflant &
„à diverſes repriſes. Il eſt
„d'un goût qui ſent un peu
„la fumée, mais d'un effet
„merveilleux pour l'eſtomac,
„& pour empêcher que les
„vapeurs ne montent au cer-
„veau.

J'ennuyerois mes Lecteurs, ſi je raportois tout ce que nos Voyageurs modernes nous ont dit du Café : pour éviter cet inconvenient je finis, par ce qu'en a écrit *Monſieur de Bourges*, dans la Relation qu'il a faite du Voyage de

Monsieur l'Evêque de Beryte en la Cochinchine, au denombrement des incommoditez que l'on a à souffrir dans la marche de la Caravane par le desert, il marque pour une des plus insuportables la rareté des eaux, que l'on a de la peine à trouver, & que l'on ne trouve le plus souvent que fort infectes. Il dit sur ce sujet aux pages 40. & 41.

Comme l'eau que l'on ren-" contre est souvent mauvai-" se & croupie, pour corri-" ger l'incommodité qu'elle" cause à l'estomac, les Turcs" se servent d'un Breuvage" qu'ils apellent Café, qui" commence d'être en usage en" quelques Villes de l'Europe." Cette boisson est composée"

„d'une petite fêve qui, croit
„dans l'Arabie proche de la
„Meke, en telle abondance
„que de là on la transporte
„par toute l'Asie & presque
„par tous les lieux où il y a
„des Mahometans, qui se ser-
„vent de cette boisson au lieu
„de vin, dont elle imite assés
„les effets : ayant la proprie-
„té de fortifier l'estomac, &
„de faciliter la digestion : elle
„a de plus celle de purifier
„les vapeurs de la téte. Ils
„font rôtir cette fêve dans
„une poile, puis ils la redui-
„sent en poudre dans un mor-
„tier ; & aprés en avoir se-
„paré le son par un tamis,
„on fait boüillir cette farine
„noire & demi brûlée dans
„l'eau, durant l'espace d'un
Miserere, puis on la boit

la plus chaude que l'on peut.“
Quoy que cette liqueur n'ait“
aucun goût agreable, mais“
plutôt amer, elle ne laisse“
pas d'être fort estimée par“
ces gens-là, pour les bons“
effets qu'ils trouvent en elle :“
ce qui fait paroître le soin“
que Dieu a de fournir tous“
les païs des choses necessai-“
res pour l'avantage des hom-“
mes : on ne peut douter que“
dans les autres païs, il n'y ait“
des plantes qui ont de pareil-“
les vertus.

Si le nombre extraordinaire des personnes qui rendent témoignage à la verité d'une chose, la doit rendre plus recevable, il n'y en eut jamais de mieux établie que celle des qualitez salutaires du Café, contre les maux de tête, les

indigeſtions d'eſtomac, l'aſſoupiſſement, & pour la purification du ſang. Tous ceux qui en ont écrit, tous ceux qui en parlent, & la pluſpart de ceux qui s'en ſont ſervis; conviennent que ces vertus luy ſont ſi naturelles, que ceux qui en diſconviendroient, ne luy rendroient pas la juſtice qui luy eſt duë. C'eſt ce qui me fait dire, que quand même il n'auroit pas les autres qualitez qu'une experience bien juſtifiée & reïterée, a fait ſenſiblement connoître qu'il poſſedoit, il en auroit ſuffiſamment pour meriter beaucoup d'eſtime.

CHAPITRE IX.

Des effets du Café, & particulierement sur l'estomac.

LE premier effet qui se fait sentir en beuvant du Café, est sur les parties de la bouche. Quand il est bien accommodé quoy qu'on le boive fort chaud, il ne brûle, ny n'enlêve pas la peau de la langue, du moins comme le feroit l'eau chaude au même degré : ce qui vient peut-être, de ce que la décoction étant plus embarassée par le plus fin de la poudre du Café qui s'y mêle, elle ne penetre pas si vîte que l'eau simple.

Les Dames soigneuses de leur beauté, pourroient peut-

être craindre que la chaleur actuelle de ce brevage ne leur noircît les dents : mais outre qu'on ne voit pas que les Orientaux ayent les dents plus noires que les autres, quoy qu'ils en boivent tant ; en tout cas, le remede à cela, seroit le marc même du Café, qui les nettoye & les blanchit, si l'on a soin de s'en servir. C'est ainsi que la cendre du Tabac blanchit les dents, bien que sa fumée les noircisse.

Un des plus subits effets du Café, est sur l'estomac : il est certain qu'il en aide merveilleusement la coction qui s'y fait, & qu'une infinité de peuples de l'Asie, de l'Afrique, & même de l'Europe, à qui la Loy de

Mahomet deffend l'uſage du vin, s'en ſervent heureuſement à ſa place. A cela les protecteurs du vin qui ſont en tres-grand nombre en ces païs, me diront que tout au plus, le Café ne pourroit être admis, que pour ſubſtitut du vin, & que puis que ce dernier eſt aſſés abondant chés nous, il ne faut pas aller chercher une boiſſon étrangere qui ne ſçauroit autant valoir.

Je répons ſans vouloir diminuer le merite du vin, dont je ne pretens pas de blâmer le droit uſage, qu'en pluſieurs rencontres le Café luy eſt preferable, comme il y en a, dans leſquels le Café doit ceder au vin. Il y a quantité d'hommes, de femmes &

d'enfans qui naturellement ne peuvent point ſuporter le vin, à qui le Café ne ſçauroit qu'être utile. D'ailleurs tous ceux qui ont de la fievre, des maux de tête, & pluſieurs autres indiſpoſitions, ſeroient incommodez du vin, au lieu qu'en ces occaſions le Café leur fait du bien.

Il ſe fait dans les eſtomacs chauds & dans les excés du vin, une eſpece de diſtilation ſemblable à celle qui ſe fait artificiellement. L'eſprit ſe ſepare d'abord, entre dans les veines, agite le ſang avec rapidité, & bleſſe les membranes du cerveau : ce qui reſte dans l'eſtomac, eſt le vinaigre, ou le tartre du vin diſſoût dans du phlegme, & ce tartre porté dans les boyaux,

y cause la colique, dans les reins la gravelle, dans les jointures la goute ; le Café ne fait rien de tel. Son esprit n'est point si inflammable que l'esprit de vin. Il n'y a point dans le Café d'acide qui puisse causer ces incommoditez. Ainsi quelque excés que l'on fasse de ce breuvage, on n'en ressent point de mal de tête, & on n'en est point enyvré, il ne produit ny gravelle, ny goute, comme je diray dans la suite ; de sorte qu'on ne sçauroit désavoüer qu'il n'y ait bien des rencontres, où il est à preferer au vin. Et à propos de cela, il ne faut pas oublier une particularité, qui fortifie beaucoup mon opinion. C'est que le Café desenyvre sur le champ, du moins

ceux qui ne ſont pas yvres au dernier degré : en voicy un exemple. Un de mes amis s'étant laiſſé ſurprendre aux agréemens du vin, ſe mit à joüer au Piquet aprés le repas, il perdoit ſon argent, parce que les fumées du vin luy faiſoient voir cœur pour carreau : je le tiray à part, & luy fis boire une bonne taſſe de Café, enſuite dequoy il revint au jeu l'eſprit & la vûë auſſi libres qu'il les avoit eûs à jeun. Aprez cela les Partiſans du vin, ne doivent pas ſe declarer ennemis du Café. C'eſt pour cette raiſon, que par politique, on deffendit il y a quelque tems en Angleterre les cabarets du Café, qui y ſont dans un nombre incroyable,* & on n'y deffen-

* Bien des gens qui ont fait un grand ſejour à Londres, m'ont aſſuré qu'en cette ſeule ville-là, ils vont au delà de trois mille.

dit pas ceux du vin, parce que dans ces premiers, on raisonnoit avec un grand ſens froid des affaires d'Etat, & du Gouvernement : au lieu que les fumées turbulentes du vin mettent bien-tôt les gens hors des moyens de parler ſi ſerieuſement. Le Café ayde donc merveilleuſement la premiere coction, & en empêche tous les deſordres. On apelle en Medecine premiere coction, le changement des alimens, qui ſe fait dans l'eſtomac, en une ſubſtance blanche & liquide, qu'on nomme Chyle, & lors que ce Chyle eſt cuit & fermenté bien à propos, & qu'il n'a reçu aucune alteration par les intemperies, ou obſtructions des entrailles & premieres voyes par où il paſſe,

il ſe convertit en un ſang loüable, duquel les parties croiſſent, ſe nourriſſent & ſe maintiennent dans leur état naturel : c'eſt ce qu'on apelle ſeconde & troiſiéme coction. Or s'il eſt vray, comme il n'en faut pas douter, que les vices de la premiere coction ne ſe corrigent point dans la ſeconde ny dans la troiſiéme, c'eſt à dire, que d'un chyle mal conditioné, il ne s'en ſçauroit faire un bon ſang, ny d'un méchant ſang une bonne nourriture. Il n'eſt pas moins conſtant que lors que ce chyle a acquis toute la perfection qu'il doit avoir, l'animal doit joüir d'une parfaite ſanté, ſi quelque cauſe externe ne l'en empêche.

Il faut ajoûter que le Café

étant composé de deux ſubſtances, l'une ſubtile, & volatile, & l'autre terreſtre, comme je l'ay déja dit. La premiere émouſſe la trop grande acidité du levain de l'eſtomac, & adoucit le chile; comme les ſels volatils adouciſſent tous les acides; & la partie terreſtre eſt déterſive, & tant ſoit peu reſſerrante, ce qui la rend tres-propre à l'eſtomac, dont il fortifie le ferment par ſa qualité abſterſive il en netoye le limon, auſſi bien que celuy des menus boyaux, & conſomme même par ſa ſechereſſe les humidités ſuperfluës des parties nourriſſieres; outre que par ſon alcali, il abſorbe les aigreurs indigeſtes qui peuvent floter dans les premieres

voyes, il resiste sans contredit à toute corruption, & s'opose fortement aux coagulations, qui sont la cause la plus commune des maladies: ce qui fait qu'il ayde beaucoup à cette transpiration insensible qui entretient la bonne santé. Or comme il est bon dans la Medecine de joindre l'experience à la raison. On pourroit raporter icy quantité d'exemples de particuliers, que l'usage du Café a gueris de leurs indispositions d'estomac : mais il suffit d'en citer un general & convainquant. C'est que quoy que les Turcs ne boivent que de l'eau, qu'ils mangent plus de legumes, de laitage & de fruits, que de viandes; & que même ils se servent la

plufpart du pain fans levain, & tres-peu cuit, ce qui devroit ruïner entierement leur eftomac, cependant ils n'en font incommodez que tres rarement, ce qui ne peut venir fans doute que de l'ufage du Café. Car quoy qu'ils ayent d'autres boiffons, comme le Sorbet, le Chofaf, fait de miel & de raifins fecs, & l'aigre de Cedre, il n'eft pas croyable que ces breuvages compofez d'eau, de jus de Citron, de fucre, ou de miel, foient capables de corriger les cruditez de l'eftomac que doivent caufer leurs alimens indigeftes. Outre qu'ils ne boivent gueres de Sorbet que dans l'Eté, au lieu que l'ufage du Café eft continuel parmy eux. Cependant en

France, où les vins ne sont point mauvais, on ne laisse pas d'être fort sujet aux indigestions, & aux maux de l'estomac, quoy qu'on n'y mange pas tant d'alimens cruds & indigestes qu'on fait dans tout le Levant. On a vû sur ce sujet un effet admirable du Café dans la personne de Monsieur le Marquis de Crillon. * Aprés une grande maladie, dans laquelle l'usage excessif de la Limonade & d'autres boissons semblables qu'il avoit employé pour étancher sa soif & pour le plaisir, luy avoient gâté l'estomac & ôté toute sorte d'apetit : le Café luy fit sortir par haut & par bas, des pelotons d'une glaire viscide & recuite, laquelle apparemment tapissoit, & bouchoit

* Extrait d'une Lettre de Mr Rideu Professeur en Medecine à Montpellier.

bouchoit les pores de l'estomac, par où le levain s'insinuë, & y passe pour dissoudre les alimens, & picoter cette partie.

Il est vray que le Café excite rarement le vomissement, neanmoins il l'excite, & sur tout quand le fonds de l'estomac est plein de reste de chyle indigeste & de glaires, parce qu'il les fond, & les atenuë, & que ces crudités ne pouvant devenir un bon aliment, l'estomac est excité par la tiedeur du Café à les rejetter avec elles. Hors de ces rencontres qui n'arrivent même qu'a quelques personnes, le Café arrête les vomissemens, qui ne viennent souvent que d'une humeur trop acide & trop corrosive, qu'il adoucit

par son sel volatil ; & qu'il émousse par sa partie huyleuse.

Aprés avoir étably nettement comme je l'ay fait, que le Café procure une loüable digestion, on doit comprendre qu'il doit aussi être bon, pour empêcher la generation des vers, qui ne sont que les ouvrages des indigestions & des crudités de l'estomac ; ou des glaires qui croupissent dans quelque cavité du corps; & que par son amertume, il est propre aussi bien que les autres drogues de ce goût, à resister à la corruption.

CHAPITRE X.

Des maladies du bas ventre, & de celles des femmes ausquelles le Café est propre, de la gravelle, & de la goûte.

IL ne faut pas douter que si le Café est propre comme on vient de voir, à dissoudre les glaires de l'estomac, il ne le soit aussi par la même raison à fondre la pituite vitrée des boyaux, qui y cause souvent la colique, & à resoudre aussi peu à peu de semblables humeurs visqueuses, qui embarrassant les petits vaisseaux du foye, de la ratte & du pancréas, y causent des obstructions facheuses.

Prosper Alpin dit qu'il est

plus efficace pour desopiler, que la teinture de chicorée amére, du goût de laquelle il aproche ; que l'on s'en sert en Egypte pour les obstructions des viscéres, & pour les tumeurs du foye, & de la rate.

Veslingius assure qu'il est excellent, lors qu'il y a des sucs froids & épais, qui font des obstructions dans les entrailles & dans les vaisseaux dispersés par tout le corps : & cét effet est si incontestable, qu'il est la cause qu'on a pris le *Bunchum* d'*Avicenne*, pour le *Bon* ou le Café, à cause de la même vertu qu'il luy attribuë. Tous les Modernes en conviennent, c'est aussi pour cela que l'on s'en sert avec beaucoup de succez aux per-

ſonnes phlegmatiques, & aux filles opilées, dont pluſieurs ont été gueries par le ſeul uſage de cette boiſſon. Et comme nous avons veu par ſon Analyſe qu'il abonde fort en ſel volatil : on ne ſera pas ſurpris qu'il ſoit capable de corriger tous les mauvais levains de la maſſe du ſang, de la deſſecher par la conſomption de ce qu'elle a de plus humide, & de plus gluant, de redonner aux humeurs les plus épaiſſes un mouvement reglé, & de les ſubtiliſer aſſés pour pouvoir être chaſſées par les voyes ordinaires.

On doit conclurre de là, qu'il doit auſſi être fort bon pour procurer les mois aux femmes. C'eſt ce que l'expe-

rience journaliére justifie. Plusieurs Auteurs assurent qu'il emporte les obstructions de la matrice, & qu'il est utile pour faire venir les évacuations ordinaires des femmes lors qu'elles sont supprimées. Les Egyptiennes & encore plus les Arabes, s'en servent familierement dans cette vûë, lors qu'elles les ont, pour les faire couler avec plus de facilité, & plus d'abondance, où pour les faire revenir lors qu'elles sont arrêtées.

Au reste, comme la plus-part des maladies des femmes dépendent du dereglement de cette evacuation naturelle & ordinaire, il est à presumer que le Café servant à les corriger, doit être aussi parfaitemen bon à plusieurs autres

indiſpoſitions de ce ſexe. Les vapeurs de mere qui ſont cauſées par un mouvement irregulier des eſprits qu'excitent les matieres heterogenées & corrompuës dans le bas ventre, ou dans la maſſe du ſang, ſont calmées par ſon ſel volatil, qui adoucit les pointes de ces matieres acres.

Un Medecin celebre de Saintonge a écrit à un de mes amis, qu'il ſçait par une experience inconteſtable que le Café pris bien chaud eſt d'un grand ſecours pour les femmes qui dans le tems de leurs ordinaires ſouffrent des tranchées douloureuſes, parce qu'il rend le ſang moins acre & plus fluide. Il ajoûte qu'on en peut donner ſans danger aux femmes au moment qu'el-

Monſieur de la Cloſure.

les viennent d'accoucher pour rétablir leurs forces dissipées; que cela fait parfaitement bien, & qu'on peut leur en faire prendre deux tasses tous les jours tant qu'elles sont en couches.

Voilà bien des remarques considerables, par lesquelles on doit juger de l'excellence du Café : ce n'est pourtant pas là que se terminent ses bonnes qualitez. Il est souverain pour tenir les reins ouverts, pour donner passage à la serosité. Par son sel volatil il r'anime & entretient la chaleur naturelle, il débouche puissamment tous les endroits par où il passe, il exalte & adoucit les levains des entrailles, & en perfectionne les fermentations dont il change le caracte-

re, lors qu'elles dégenerent; & par ce moyen il rameine à un haut point de perfection toute l'œconomie naturelle. C'est sans doute son frequent usage qui garentit les Turcs de l'hydropisie, & qui fait que cette maladie est tres-peu connuë en Levant. Les Anglois avoüent, par un écrit qu'on imprima à Londres il y a dix ou douze ans, qu'elle est devenuë beaucoup plus rare parmy eux, aussi bien que la goute, depuis qu'ils se servent souvent du Café; & je ne doute pas que si nos Biberons vouloient se partager entre luy & le vin, ils ne fussent beaucoup moins sujets à devenir hydropiques.

Möllenbroc Medecin Alemand assure dans son Trai-

té de la goute vague ſcorbutique, que les Danois, les Suedois & les Holandois, éprouvent tous les jours l'utilité du Café dans les maladies hypocondriaques & ſcorbutiques. On n'en doit pas être ſurpris, puis que ces maladies viennent des humeurs tartareuſes, acides & corroſives, qui ont beſoin d'être adoucies par des remedes tels que le Café. Auſſi les autres plantes & drogues qu'ils employent pour le Scorbut abondent extremement en ſels volatils, comme entre autres le Cochlearia & le Creſſon d'eau.

Ce qui a encore acquis de la reputation au Café, eſt la faculté qu'il a de preſerver de la gravelle & de la goute, qui

sont deux cousines germaines. Soit que la matiere de l'une, & de l'autre soit fournie par l'estomac, soit qu'elle vienne de la masse du sang, ce breuvage qui corrige la coction vitieuse de l'estomac & qui purifie le sang, ne sçauroit qu'être propre à prevenir les accés de ces deux grandes maladies. Voicy ce qu'un particulier de Geneve * en écrivit à un Medecin de cette ville.* il y a plus de vingt ans, c'est à dire lors que le Café commençoit d'être en usage dans ce Royaume : un Gentilhomme, dit-t'il, de mes voisins nommé Mr Deverace, qui a été attaqué de la goute dez l'âge de vingt cinq ans jusques à celuy de soixante dont il est à present âgé, à peu prés

* Un gouteux qui demandoit avis pour son mal.

* Feu Monsieur Gr[illegible]s, hōme d'une singuliere erudition.

de mon temperament, gros & replet, use depuis environ quatre ans, d'une petite graine noire qui vient des Indes nommée Café, par le moyen de laquelle il s'est garenty des attaques de ce mal depuis ce tems-là, quoy qu'il eût déja les mains & les pieds noüés. Il dit que cette decoction purge les serosités & les humeurs superfluës. Il avoit comme moy un gros ventre qui s'est entierement abaissé. Il m'a fort conseillé d'en user, mais je ne l'ay pas voulu faire, sans avoir vôtre bon avis.

Cét exemple des qualitez favorables du Café pour la goute, est remarquable : en voicy un autre qui ne l'est pas moins, que j'ay en main depuis l'année 1678.

Un Reverend Pere Augustin déchaussé de la ville de Marseille,nommé le Pere Alexandre d'Albertas âgé de soixante cinq ans, travaillé de la goute dez l'âge de quarante, ayant par hazard usé du Café le matin à jeun durant quelques jours consecutifs, dans sa soixante deuziéme année, s'en trouva extrêmement soulagé ; ce qui l'obligea de continuër à s'en servir, & il luy a si bien reussi, à ce qu'il m'a dit luy-même, que durant les deux années precedentes, il n'a eû aucune ateinte de son mal. Il est vray que dans cette troisiéme année il en a soufert quelques attaques, mais beaucoup moins rudes que celles qu'il avoit euës avant que de se servir de cette

décoction, encore les impute-t'il à ce qu'au commencement du Printems il negligea de se purger comme il avoit accoutumé. Il n'en prend qu'une tasse tous les matins, & il assure que dans le même moment qu'il la boit il ressent de la diminution dans son mal, soit que cela vienne d'un effet de la force de son imagination, ou de celle de la vertu de son breuvage.

Un Religieux du moins sexagenaire, qui est en cette ville, aprés avoir été tourmenté long-tems de cette même maladie, en a été si bien gueri par le seul usage du Café, qu'il y a sept ans à ce que je sçay de sa propre bouche, qu'il n'en a ressenty aucune douleur. Je me serois fait un

grand plaisir d'apprendre son nom & son Ordre au Public ; mais son scrupule, dont sans doute l'humilité est l'unique motif, n'a pas voulu m'accorder la liberté de l'un ny de l'autre. Ce Pere cuit son Café d'une maniere singuliere : car il le fait boüillir durant une demy heure.

Je rapporterois d'autres preuves de cette qualité du Café, mais je m'assure que ce que j'en ay dit suffit pour en établir la verité, qui me paroit encore fortement apuyée par ce que nous raportent ceux qui ont demeuré long-tems en Levant, de la rareté de la goûte en ce pays-là, de la gravelle & de la pierre : ce qui ne peut être que par l'effet de l'usage frequent de cet-

Memoire de Monsieur Spon, Medecin de Lyon.

te boiſſon auſſi propre pour ces maladies, que le vin leur eſt contraire.

Dans la deduction des vertus du Café, nos Auteurs ont oublié, qu'il eſt fort bon contre le cours de ventre, & contre le flux de ſang. *Monſieur le Chevalier Chardin*, qui doit à ſa ſeule vertu cette qualité, m'a fait l'honneur de m'aſſurer par une de ſes Lettres, qu'il s'en eſt tres-utilement ſervy en Levant pour ſe guerir d'une violente diarrhée. Il en prenoit trois ou quatre taſſes par jour le plus chaudement qu'il le pouvoit ſouffrir : ceux qui connoiſſent cét illuſtre voyageur, ſçavent que ſa ſincerité doit purger de tout ſoupçon de déguiſement les choſes qu'il avance.

CHAPITRE XI.

De l'usage du Café pour les maladies de la poitrine, du lait Cafeté, & de l'effet favorable du Café pour la guerison des fiévres.

TOute la masse du sang passant dans les poûmons, par le moyen de la circulation, il est impossible que le sang étant impur le poûmon ne s'en ressente : c'est pourquoy si le sang est chargé de glaires, ou de trop de serositez, il doit faire de l'embarras dans la poitrine, & causer la toux, la courte halaine & l'oppression. Ainsi il est tres certain que dans ces rencontres, le Café est d'un grand secours. * Un Medecin de cet- Mr Spon.

te ville m'assure qu'il l'a ordonné tres souvent avec succez à des personnes qui crachoient beaucoup, & à des Asmatiques. *. Un Professeur de Montpeiller m'écrit aussi qu'il en a veu une experience singuliere sur un homme de consideration de sa ville, Conseiller à la Cour des Aydes. Ce malade se trouvoit obligé de cracher incessamment, & étoit quelquefois reduit aux abois par la viscosité des matieres salivales. Il a été delivré de cette indisposition par l'usage du Café : par ce moyen il s'est procuré un bon chyle, qui n'a embarrassé son sang de rien de viscide, ny de gluant, en comparaison de ce qui luy arrivoit. Il en prend le matin, ou

* Mr Rider.

d'abord aprés qu'il a dîné.

On a veu plusieurs predicateurs se servir utilement du Café pour se fortifier la voix, & une personne digne de foy, m'a assuré qu'il avoit connu familiérement en Italie un grand Predicateur, qui ne montoit point en Chaire qu'il n'en eût pris une tasse, parce que l'experience luy avoit apris que cette boisson dilatoit la poitrine, rendoit la voix plus claire, fortifioit les reins & la tête, & rabatoit les fumées de l'estomac.

Memoire d'un P. Jesuite.

Le R. P. Nicolas Capucin, qui passe universellement dans son Ordre pour un homme d'une vertu à se distinguer, & reconnu dans la plusspart des Chaires les plus considerables du Royaume pour un Predi-

cateur d'une erudition & d'une éloquence ſingulieres, a avoüé à pluſieurs de ſes amis, que bien de fois il luy étoit arrivé de ſe jetter dans le dernier épuiſement par des ſermons que la circonſtance du tems ou celle des ſujets, avoit rendu plus longs que les regles de l'Art & l'uſage accoutumé ne le permettent: mais qu'en ces occaſions un couple de taſſes de Café priſes le plus chaudement qu'il ſe peut, reparoient ſi bien ſes eſprits, & luy redonnoient ſi promptement ſes premieres forces, qu'il ſe trouvoit en état de prêcher de nouveau ſur le champ, avec la même vigueur & le même degagement que s'il n'avoit point parlé de tout le jour.

Un autre Religieux du même Ordre, qui ne le cede, ny en merite, ny en ſcience, ny en aucune autre partie à celuy que je viens de nommer, m'a dit qu'ayant un jour à prêcher dans une ville, & dans un Auditoire fort conſiderable, il luy arriva inopinement un accident qui le mit hors de tout moyen de rendre l'action qu'il avoit preparée, dont il perdit tout à coup juſques aux moindres idées. La cloche l'avertit dans ce fâcheux contretems, que le moment qu'il falloit monter en Chaire aprochoit, ce qui le jetta dans le dernier étonnement. Dans cette extremité, il ſe reduiſit pour derniere reſource à l'employ du Café: il en prit une taſſe, qui luy

procura la facilité de satisfaire à son engagement ; avec cette particularité considerable, qu'à mesure qu'il avaloit une gorgée de sa boisson, il s'appercevoit sensiblement que les vapeurs qui occupoient son cerveau s'en retiroient, & faisoient place aux pensées qui sembloient en être entierement sorties.

Il est constant que pour les maladies de la poitrine, il n'est rien de pareil au lait Cafeté, ou Café au lait, dont je vais maintenant parler. Le premier qui l'a mis en usage à ce que l'on croit, est un Medecin Allemand nommé *Neuhofius*. Il en parle dans l'Ambassade des Holandois à la Chine qu'il a écrite. Il le faisoit cuire, & l'apelloit son

boüillon de fêves, parce que le Café en eſt une eſpece, comme je l'ay déja remarqué. Peut être s'en étoit-il aviſé à l'imitation des Chinois, qui donnent le Thé avec le lait aux Phtiſiques, & qui en prennent auſſi par regal.

Un celebre Medecin de Grenoble, a employé depuis quelques années le Café au lait & en a fait de fort belles Cures. Ce qu'il a eû la bonté de m'en écrire, eſt de trop grande conſequence pour le taire, le voicy mot à mot. M. Monin.

« Pour répondre à ce que vous ſouhaitez de ſçavoir au ſujet du lait Cafeté, je vous diray qu'il y a cinq ou ſix années que j'en fais uſer dans toutes les maladies, ou nous avons accoutumé d'or-

„donner le lait. Je n'en ay ja-
„mais veu aucun mauvais ef-
„fet, & ce qui eſt merveil-
„leux, c'eſt qu'il ne ſe caille
„point dans l'eſtomac, qu'il
„n'oppile point les entrailles,
„& qu'il ne donne pas à la
„tête, ne laiſſant pas nonob-
„ſtant le mélange du Café,
„d'adoucir l'acrimonie des hu-
„meurs, d'en calmer les fer-
„mentatiõs, d'arrêter la Toux,
„de mourir & d'engraiſſer les
„malades : les raiſons vous
„en ſont tres connuës. Je
„pourrois vous citer quan-
„tité d'experiences que j'en
„ay faites. J'en fis l'eſſay il y
„a ſix années ſur moy même.
„J'étois naturellement ſujet à
„la migraine, & ayant les en-
„trailles chaudes, je n'avois
„jamais pû ſupporter aucun
lait.

lait. J'en pris durant six se-«
maines, le plus heureuse-«
ment du monde, ce que«
j'ay reïteré depuis plusieurs«
fois, & encore le dernier«
mois de Novembre, avec«
tout le succés que j'aurois«
pû souhaiter. J'en ay aussi«
fait prendre plusieurs fois à«
ma femme qui fut à l'extre-«
mité d'une vraye Phtisie il«
y a seize ans, & qui a été«
aux abois le mois d'Août der-«
nier d'une * Pleuroperipneu-« Inflammation de Poûmons.
monie. Cette violente ma-«
ladie ayant été calmée par«
les remedes ordinaires dans«
huit jours, il luy resta une«
toux importune, une cha-«
leur aux poûmons, qu'elle«
a naturellement delicats, &«
un poulx fort frequent, avec«
une grande secheresse uni-«

„verſelle, ce qui me fit ap-
„prehender qu'elle ne retom-
„bât dans la Phtiſie, & m'obli-
„gea de la preparer par les
„doux purgatifs, & deſopi-
„latifs (ayant les viſceres
„nourriciers, & ſur tout la
„rate fort obſtruée) à l'uſage
„du lait d'Aneſſe, lequel étoit
„bien conditionné, & qu'el-
„le a pris tres methodique-
„ment durant un mois, mais
„ſans aucun ſuccez, ſon poulx
„étant toûjours de même, ſa
„toux plus importune, ſes
„crachats encores plus abon-
„dans, jaunes, & quelque
„fois verdâtres, ſe plaignant
„de chaleurs & de quelques
„opreſſions de poitrine, non-
„obſtant l'exact regime de vi-
„vre & les doux purgatifs
„reïterez toutes les ſemaines.

Voyant que l'uſage de ce"
lait luy étoit inutile, je luy"
fis commencer celuy de va-"
che Cafeté, dont elle a pris"
une chopine tous les jours"
durant ſix ſemaines, la pur-"
geotant de dix en dix, ou de"
douze en douze jours : l'u-"
ſage de ce lait luy a été ſi"
favorable, que tous les ſymp-"
tomes que je vous ay cy-de-"
vant marquez ceſſerent dans"
la premiere huitaine ; elle re-"
prit un appetit extraordinai-"
re, & de l'embonpoint plus"
qu'elle n'en a eu de ſa vie ;"
en ſorte que la femme d'un"
de mes Collegues, qui ne"
l'avoit pas veuë depuis un"
mois, luy diſoit hier, qu'en"
entrant dans ſa chambre, elle"
avoit crû qu'elle avoit une"
fluxion ſur les dents, qui"

»luy avoit fait enfler les
»joües.

» Pour preparer le Café, je
»fais mettre une bonne écuel-
»lée de lait dans un poilon;
»lors qu'il commence à s'éle-
»ver, j'y fais mêler une cuil-
»lier de Café, que je fais
»bien démêler afin qu'il ne se
»mette pas en grumeaux : je
»ne le fais que fort peu boüil-
»lir; ayant retiré le poilon
»du feu, la poudre tombe au
»fond en peu de tems. Je le
»fais ensuite verser dans une
»écuelle de fayence, aprés y
»avoir fait mettre une cuil-
»lier de Cassonnade. Il faut
»le humer gorgée à gorgée,
»le plus chaudement qu'on
»peut : il ne faut rien pren-
»dre de quatre heures, aprés
»quoy on peut dîner. La do-

se que je mets du Café dans« le poilon, est de trois drag-« mes : mais il faut se donner« garde, Monsieur, qu'il ne« soit pas trop brûlé, car il« donneroit un fort méchant« goût au lait.

Le même Medecin m'a encore fait l'honneur de m'écrire ce qui suit.

Il y a en cette ville un« homme de la premiere qua-« lité, qui depuis quatre ou« cinq années, prend au Prin-« tems & en Automne, du lait« Cafeté, ce qui luy donne de« la force & de la vigueur du-« rant toute l'année, pour re-« sister aux continuelles fati-« gues que les exercices de« sa pieté extraordinaire luy« causent dans les Hôpitaux«

„& ailleurs. Ce qui eſt de „plus ſurprenant, c'eſt que „cét uſage du lait Cafeté, „empêche le retour frequent „des douleurs cruelles d'eſto-„mac que les acidités luy cau-„ſoient.

Aprés avoir vû l'analyſe du Café, on ne ſera pas en peine de rendre raiſon de ce qu'il empêche la coagulation du lait, car puis qu'il abonde en ſel volatil, il ne peut manquer de rompre la pointe des acides, qui ſcroient capables de faire cailler le lait. Il n'y a que les acides qui font cela : le ſel armoniac empêche bien la coagulation étant mêlé avec le lait & le ſucre que l'on y ajoûte, quoy qu'il ne le faſſe que foiblement, & que ſouvent il ne ſuffiſe pas. C'eſt

par la même raiſon, qu'un Medecin fameux * fait prendre le lait avec l'eau de chaux pour l'empêcher de ſe cailler, & pour guerir les dyſenteries & les maladies de la poitrine, ce que le lait ne feroit pas tout ſeul, ſans ce correctif, ou un ſemblable, tel que nôtre Café. Je dois ſeulement ajoûter au Memoire de l'habile Medecin de qui je tiens tout ce que je viens de dire du lait Cafeté, qu'on peut encore le prendre ſans faire boüillir le Café dans le lait, ce qui eſt bon quelques fois de ne pas faire, pour ne pas rendre le lait trop épais. Au lieu de cela, ſi le Medecin le juge à propos pour le malade, on fera boüillir le Café dans l'eau à l'ordinaire, & on en

* Mr de la Cloſure.

meſlera une bonne taſſe avec une écuellée de lait, ou bien on le prendra devant le lait ou aprés ; car pourveu qu'ils ſe mêlent dans l'eſtomac, il importe peu de quelle façon on le prenne. Je ſçay des perſonnes qui l'ont eſſayé de toutes ces manieres, & s'en ſont bien trouvées. Chacun choiſira ce qui ſera mieux de ſon goût. En apparence ce mélange ne peut être que fort déſagreable : il ne l'eſt pourtant pas, ſur tout quand le Café a boüilly dans le lait, & qu'il eſt un peu épaiſſi ; car alors il aproche du goût du Chocolate, que preſque tout le monde trouve bon. On peut employer cette methode, en uſant du lait d'aneſſe de même qu'en prenant de celuy de va-

che. Je ne doute point même que le Thé ne s'acorde fort bien avec le lait, puis qu'il eſt amer comme le Café & qu'il aproche fort de ſes qualitez. Les amers, quoy que purgatifs, comme la Rhubarbe, s'uniſſent tres-utilement avec le lait & ne le corrompent pas.

Il n'y a que peu de jours qu'un Medecin de Lauſane a écrit à un de ſes amis de cette ville, qu'on ſe ſert en ce païs là du lait Cafeté pour les gouteux, & qu'ils en ſont ſoulagez. Mr Dapples.

Pour ce qui eſt du Café avec l'eau, *Monſieur Monin* que j'ay déja cité, m'aſſure par une ſeconde lettre, qu'il en a fait prendre à pluſieurs febricitans toûjours avec ſuccez. Il l'ordonne quelquefois dans

l'eau de Pimpinelle, à la fin des accez des fiévres intermittantes, ou à la fin des redoublemens des fiévres continuës, pour dissiper les vapeurs portées au cerveau durant les accez, qui causent tres-souvent des douleurs de tête importunes ; & pour vuider par les urines la serosité salée & acre, qui pourroit rester dans la lymphe, dans les artéres, ou dans les veines sans le secours du Café. Il remarque même que durant la chaleur de l'accez, une tasse de Café desaltere beaucoup mieux les malades que la ptisane quoy que bûë copieusement ; & il dit qu'un de ses malades d'un temperament sec & d'une constitution delicate, qui avoit eû huit accez de fiévre tierce,

l'avoit assuré que l'alteration insuportable qu'ils luy causoient, étoit beaucoup moindre durant les accez, au commencement desquels il luy avoit fait prendre du Café, qui luy rendoit la chaleur de l'accez beaucoup moindre qu'aux autres qu'il n'en avoit point beu. Il ajoûte encore qu'il en a donné souvent tres-utilement au commencement du froid des fiévres quartes, mais le plus chaudement qu'on le peut boire, & qu'il s'est aperçu que cette boisson ainsi prise, non seulement adoucit les douleurs violentes que l'on souffre pendant le froid de l'accez, mais que mêmes il en a guery entierement, entr'autres Madame de Beauvais Mornais, femme d'un Treso-

rier de Grenoble, quoy qu'elle eût la rate fort grosse & dure, n'ayant voulu pour tout remede, que prendre du Café au commencement du froid de ses accez : sa guerison fut parfaite sans aucun retour & sans aucune incommodité, il y a cinq ou six années, & depuis elle a joüi d'une tres-bonne santé.

Il n'y a pas long-tems qu'un de mes amis qui avoit eû quelques accez de fiévres tierces provenans d'indigestion d'estomac, fut guery par deux ou trois prises de Café : & *Monsieur de la Closure*, que j'ay déja nommé a écrit à *Monsieur Spon*, que Madame de Lausun âgée de quatre vingt & deux ans, guerie depuis peu d'une fiévre triple quarte par le

Quinquina : usant ensuite du Café en est comme rajeunie, & marche sans bâton, ce qu'elle ne faisoit pas il y avoit plusieurs années.

Voicy un autre exemple assez remarquable du succez du Café pour la guerison des fiévres. On m'en a envoyé le memoire dans le tems que j'écris cecy. *Monsieur de la Garde*, habile Medecin de Nîmes, aprés avoir senty durant quinze jours un grand dégoût, une insuportable pesanteur à l'estomac d'abord qu'il avoit mangé, & des raports extrêmement aigres, tomba enfin dans une fiévre intermittente double tierce, dont les accez duroient quatorze à quinze heures. Il en essuya quatre avec beaucoup de fatigue; &

bien loin que les purgatifs luy procuraſſent aucun ſoulagement, il s'en trouva plus mal toutes les fois qu'il en prit, ce qui l'obligea à negliger la purgation & même la ſaignée qu'il ne crut pas neceſſaire dans l'épuiſement où il étoit. Il s'apliqua uniquement à reparer les deſordres de ſon eſtomac ; il crut que le Café étoit fort propre à corriger les cruditez acides qu'il ſentoit & qu'il ne douta pas qui ne fuſſent la veritable cauſe de ſon indiſpoſition. Il en prit deux ou trois grandes taſſes par jour dans le tems de l'intermiſſion : la ſuite luy fit connoître qu'il ne s'étoit pas trompé : car dez le premier jour qu'il en uſa, l'accez qu'il devoit avoir diſparut. Il con-

tinua d'en boire de même trois jours de ſuite, avec quoy ſans autre ſecours de la Medecine, il recouvra ſa premiere ſanté.

CHAPITRE XII.

De l'utilité du Café pour les maladies de la tête; & s'il tient les perſonnes éveillées.

DEs deux parties dont on convient que le Café eſt compoſé, l'une groſſiere & terreſtre, l'autre ſubtile & ſpiritueuſe: cette derniere qu'on peut apeller nitroſulphurée, comme participante du Salpêtre & du Soufre, a beaucoup de conformité avec les eſprits animaux, qui en ſont reparez en peu de tems. Cela veut dire, pour m'expli- Sentiment de Mr de la Cloſure.

quer plus clairement, que cette ſubſtance ſubtile & volatile, a ſes petites parties à peu prés de même groſſeur, de même configuration & de même mouvement que l'eſprit de vie a les ſiennes. Le vin a auſſi beaucoup de ces parties, mais elles ne ſont pas ſi pures, ny ne s'acordent pas ſi bien à celles qui compoſent l'eſprit animal : car le vin a beaucoup de parties heterogenées, qui ſont facilement enlevées avec ſon eſprit, & qui par ce mélange troublent facilement les fonctions de la tête, quand elles y ſont montées : au lieu que le Café a ſes petites parties plus pures, plus uniformes & moins diſſipables. Ce qui le rend propre à rendre la tête plus fer-

me : & ſans contredit un des plus ſenſibles & des plus promts effets qu'il faſſe, c'eſt de calmer promptement les maux de tête ; ce qui arrive, ſi je ne me trompe, en rabatant les vapeurs de l'eſtomac qui en ſont ſouvent la cauſe, & en empêchant qu'il ne s'en engendre de nouvelles. Il y en a même qui en ſont ſoulagez, en recevant la vapeur du Café, lors qu'il boût dans le coquemard, ce que produit ſans doute ſa partie volatile.

Je viens de dire qu'un des plus promts & des plus ſenſibles effets du Café, étoit de ſoulager les perſonnes acablées de maux de tête. Je l'ay pû dire non pas ſur le raport d'autruy, mais par ma pro-

pre experience. Jamais homme ne fut tourmenté d'une migraine plus douloureuse, plus longue, ny plus frequente, qu'étoit celle qui m'a persecuté durant un grand nombre d'années. Il n'est rien que je n'eusse tenté pour me soustraire aux rigueurs de ses attaques, elles étoient presque ordinaires. Les saignées, les lavemens, les Medecines, les abstinences & les bains avoient été mis inutilement en usage. Je leur substituay celuy du Café, qui, graces en soient renduës à Dieu, en tres-peu de tems me mit à couvert de la continuation des visites importunes de cette cruelle ennemie. Elle a si bien oublié le chemin de chés moy depuis que je me sers de cette boiſ-

ſon, qu'il ſe paſſe des années entieres ſans que nous ayons rien à demêler enſemble. Je dois au ſeul Café, ſecondé de la benediction de Dieu, cét avantage, qui en vuidant ma tête des inſuportables douleurs qui la tourmentoient, a ſi fort remply mon cœur des ſentimens d'une juſte reconnoiſſance envers mon liberateur, qu'il me ſeroit aſſés dificile de n'en pas faire l'Eloge, ſi ce que j'ay dit de ſes admirables & extraordinaires qualitez ne l'avoient déja fait. Je ne ſuis pas le ſeul qui luy ſoit redevable d'une pareille delivrance; peu de perſonnes l'ont employé en ſemblables occaſions, ſans en obtenir le même ſecours; & principalement ceux de qui

les maux de tête venoient par ſympathie de l'eſtomac, ou des entrailles. Il n'en eſt pas ainſi lors que cette douleur procede d'une trop grande ſenſibilité des membranes du cerveau, de leur inflammation, du preſſement d'un ſang impetueux, d'une cauſe maligne, ou de quelque autre qui ait ſon ſiege dans ces parties-là. Je remplirois un Volume plus gros que ne ſera celuy-cy, ſi je voulois raporter tout ce que je ſçay des gueriſons qu'il a operées de cette ſorte d'indiſpoſition. Les deux exemples ſuivans que j'ay choiſis dans un nombre conſiderable que j'en pourrois produire, ſerviront à perſuader les plus opiniâtres, de ſes qualitez favorables & imman-

quables pour cela ; & s'ils ne le font, tout ce que j'en pourrois dire ne les en convaincroit pas.

Je tiens cette Hiſtoire de *Monſieur Dehenault*. Je ne ſçaurois mieux entrer dans la preuve des vertus du Café pour les maux de tête que par l'experience qu'en a fait *Madame de Briére*, ſœur de *Monſieur l'Oiſeau*, femme auſſi connuë dans Paris par ſon merite, que par ſa beauté. Il y avoit long-tems qu'elle étoit tourmentée d'un mal de tête ſi violent, qu'il forçoit ſa patience & luy arrachoit à toute heure des cris qui faiſoient pitié. Elle avoit été pendant pluſieurs mois en proye à tous les Medecins & à tous les Charlatans. La

douleur, l'insomnie & les remedes l'avoient jetté dans une maigreur & dans une foiblesse extraordinaire : il étoit dangereux de faire de nouvelles tentatives pour sa guerison, & il sembloit qu'il n'y avoit plus qu'à la laisser mourir en repos. Cependant les Medecins qui la traitoient ne pouvant se resoudre à luy faire quartier dans cette extremité, eurent la hardiesse de luy ordonner le trépan, & la livrerent par un coup de desespoir entre les mains des Chirurgiens. L'excez de ses souffrances la fit resoudre à cette terrible operation. L'appareil étoit déja preparé & la malade munie de ses Sacremens, étoit prête à ce dernier supplice, quand un Archidia-

cre de ſes amis, entra dans ſa chambre : hé Madame, luy dit-il, (aprés avoir appris ce qu'on alloit faire) ne voyez-vous pas que vous êtes entre des mains dangereuſes. & puis adreſſant la parole aux Chirurgiens : & vous, continuä-t'il, ne voyez-vous pas qu'elle va mourir entre vos mains ? Sortez ignorans & barbares que vous êtes : je vous empêcheray bien de la ſacrifier à vôtre avarice, je me charge de ſa gueriſon. Un des Chirurgiens répondit ingenuëment, que l'operation luy paroiſſoit trop hazardeuſe & l'ordonnance trop hardie ; mais qu'ils étoient faits pour executer quand Meſſieurs les Medecins avoient ordonné : il ajoûta qu'il n'étoit pas

fâché qu'on l'empêchât de travailler, & il se retira sans s'opiniatrer d'avantage, les autres le suivirent ; & aprés leur départ Monsieur l'Archidiacre s'aprocha de la malade & luy dit : Madame, je pretens vous guerir par le plus innocent des remedes. Prenez tous les jours quelques tasses de Café, vous serez soulagée en tres-peu de tems, & en moins d'un mois vous serez parfaitement guerie. Je vais vous en accomoder tout à l'heure & vous apprendre à le preparer. Il en envoya querir chés luy, il le fit boüillir en presence de la Dame, il luy en donna deux prises, & il n'eut pas continué trois jours, que la malade sentit diminuer sa douleur & retrouva le

le ſommeil qu'elle avoit perdu depuis pluſieurs mois : l'apetit luy revint auſſi, enfin elle fut entierement délivrée de ſon mal, en moins de trois ſemaines : elle eſt encores dans une pleine ſanté, & on peut ſçavoir d'elle la verité de cette Hiſtoire. Celle qui ſuit n'eſt pas moins ſurprenante, quoy qu'elle ſoit auſſi ſincere. Les Lecteurs la verront aſſurément avec plaiſir, & y découvriront, avec la force des vertus du Café, celles de l'imagination.

Une Dame de Paris, de la premiere qualité, dont je tais le nom par reſpect, perſecutée d'une migraine ſi douloureuſe & ſi frequente, qu'à peine le reláche de l'accez qui la tourmentoit, luy

donnoit le tems de recouvrer de nouvelles forces, pour resister à la violence de celuy qui luy ſuccedoit, employa pour ſon ſoulagement tout ce que la Cour & la ville avoient de Medecins qui ſe diſtinguoient. Dieu ſçait s'ils mirent en uſage pour le ſuccez de leur cure, tout ce qu'ils avoient peu découvrir de plus ſpecifique dans leur ſcience. Ils n'eurent rien à ſe reprocher les uns aux autres, leurs ſoins ayant eu cela de commun qu'ils furent entierement inutiles à la malade, ſi fort rebutée du nombre & de la diverſité des remedes dont ils l'avoient accablée, qu'elle prit une ferme reſolution de ne plus chercher de ſoulagement dans ſon mal, que dans ſa

patience à le souffrir. Elle étoit dans ce dessein, lors qu'une personne de sa connoissance, qui s'étoit parfaitement bien trouvée de l'usage du Café en pareille indisposition que la sienne, le luy conseilla. Elle s'en servit, & s'en servit avec tant de bonheur que sa santé fut entierement rétablie en peu de jours, ses souffrances finissant avec sa maladie. Cét effet si prompt, si favorable & si inesperé, luy persuada qu'il y avoit quelque qualité miraculeuse atachée à ce remede : & céla d'autant mieux que depuis qu'elle en usoit, elle reconnoissoit sensiblement que son esprit agissoit avec plus de liberté, plus de gayeté & plus de force qu'aupa-

ravant, & que par conſequent il avoit participé, auſſi bien que ſon corps, aux avantageuſes prérogatives de cette graine ; ce qui luy fit croire ſans peine, qu'elle n'étoit pas moins propre aux chagrins de l'un qu'aux douleurs de l'autre. Elle le crut ſi bien, qu'étant pleine de ſon opinion, ſon Café luy devint auſſi neceſſaire dans ſes afflictions, que pour ſes maux de tête, parce qu'elle le trouvoit également favorable pour tous les deux. Il eſt aſſés ſurprenant qu'une femme qui étoit connuë pour avoir infiniment de l'eſprit, eut pû tomber dans un ſentiment de cette nature ; mais que ne peut la prevention, ſur tout lors qu'elle eſt appuyée ſur des

principes qui flatent nos foiblesses. Ce qui me reste à dire de cette Dame sur ce sujet, convaincra mes Lecteurs de cette verité. Elle étoit veuve, un fils unique faisoit toute sa famille : ce fils avoit beaucoup de vertu, & meritoit par sa conduite, l'extrême tendresse que sa mere avoit pour luy. Son âge étoit de dix-huit à dix-neuf ans. Quelques-uns de ses amis, aussi jeunes que luy & de même qualité, firent dessein d'aller en Candie qui étoit alors assiegée par les troupes Othomanes : il le sçut & voulut être de la partie. Il s'embarqua avec eux pour ce voyage ; mais à peine fut-il arrivé qu'il fut tué : la nouvelle de sa mort arriva à

Paris, ſes parens la ſçurent, aucun d'eux ne ſe voulut charger de la donner à Madame ſa mere. Son Confeſſeur fut prié de le faire : il s'en aquita avec toutes les precautions qu'un homme d'eſprit & de jugement doit prendre, en des rencontres d'une auſſi grande delicateſſe ; mais il ne l'eut pas plutôt informée de la malheureuſe perte qui luy étoit arrivée, que les premieres paroles qu'elle pouſſa dans le tranſport de ſa douleur furent : Quoy mon fils eſt mort, ha du Café, du Café. On peut juger par là, que cette mere infortunée qui ne pouvoit être qu'extraordinairement & ſenſiblement penetrée de ſon affliction, ne l'étoit pas moins de l'eſti-

me qu'elle faifoit du Café, qu'elle portoit, comme on vient de voir, dans un excez extraordinaire.

Les Orientaux ne croyent pas feulement, que l'ufage du Café en boiffon eft excellent pour le foulagement des maux de tête, ils font même perfuadés par leur experience, que fa fumée reçuë par les yeux, eft extrêmement favorable à ceux qui y ont mal, ou qui ont la vûë foible. Ce qui fait que la plufpart d'eux, lors qu'on leur prefente le fingean de Café tout boüillant, avant que de commencer d'en boire, le portent fous les yeux & leur en font recevoir la vapeur l'un aprés l'autre : ils trouvent que leur vûë en eft éclairée & purifiée.

Plusieurs font la même chose pour les maux d'oreilles, où ils portent la tasse pour en recevoir aussi la fumée, dont ils sont soulagez.

Je dois maintenant pour répondre à ce que le titre de ce Chapitre a promis, donner les raisons de l'effet que presque tout le monde remarque au Café, de tenir eveillées les personnes qui en ont pris, à moins qu'une longue habitude & un temperament fort humide n'en empêchent l'action.

Lettre de Mr Rideu, Professeur en Medecine à Montpellier.

Villis fameux Medecin d'Angleterre, dans le dernier de ses Ouvrages, & qui est son posthume, parle du Café comme d'une chose fort en usage à Londres, & sur laquelle il croit avoir fait les

observations necessaires aux Medecins qui voudront l'ordonner : il l'oppose aux remedes Narcotiques, & se croit obligé d'en parler aprés avoir fait un Traité de ceux-cy. Il veut que toute la faculté qu'il a de tenir les gens éveillez, dépende de certaines parties adustes, dont il est fort chargé, & par sa nature & par la preparation qu'on luy donne pour le mettre en usage. Il fait ensuite agir ces sortes de parties, quand elles ont passé dans la masse du sang, selon sa pensée & peut-être même selon son imagination ; de maniere qu'elles vont tenir les pores du cerveau ouverts, & donnent lieu à un passage continuel des esprits dans cette partie qui les fournit de

même aux nerfs des yeux, des oreilles & aux autres organes des fonctions animales. On peut aussi croire fondé sur les experiences de Villis même, & de bien d'autres Medecins, que le Café desseche la masse du sang, par la consomption de ce qu'il a de plus humide & de plus gluant : que la consomption des esprits, qui se feroit plus lentement & à l'ordinaire, s'y fait par le moyen du Café, plus vîte & plus abondamment ; car le degagement de ses parties subtiles se fait plus facilement, moins il y a de matiere gluante & grasse dans le sang : de même que des liqueurs, qui sont moins grasses & viscides, ou dont les parties sont moins confonduës, on tire plus faci-

lement ce qu'on appelle leur eſprit. En effet, ſelon Villis le Café deſſeche, & on le deffend aux perſonnes grêles, & d'un temperament chaud & ſec ; on l'ordonne au contraire & avec ſuccez aux perſonnes d'un temperament opposé : il eſt admirable aux Septentrionaux & aux Aſiatiques, qui ſont mols & effeminez, ou qui d'ailleurs ne boivent point de vin.

La pluſpart des Auteurs qui ont écrit du Café, aſſurent qu'un de ſes plus naturels effets, eſt d'éveiller & d'empêcher le ſommeil. Il eſt pourtant certain qu'étant donné à pluſieurs perſonnes à l'heure du ſommeil, non ſeulement il les fait dormir, mais mêmes il rend le ſommeil turbulent & Lettre de Monſieur Daples.

plein d'agitation, tranquille & paisible ; ce qui est assés surprenant, qu'une même chose produise deux effets si opposez.

Il y en a qui croyent que le Café ôte veritablement le sommeil contre nature, & qu'ainsi il doit être propre à toutes les maladies, où il y a de l'assoupissement : mais qu'il n'empêche pas le sommeil naturel : car on a veu des gens qui dans des insomnies ont trouvé du soulagement par l'usage du Café : & entr'autres *Monsieur Ferrand* Doyen des Medecins de Limoges, qui ne pouvant dormir dans une maladie qu'il avoit, prenoit tous les soirs une tasse de Café, qui ne manquoit jamais de l'endor-

Memoire de Mr de la Closture.

mir. Neanmoins cét effet n'est pas ordinaire, & plusieurs personnes en santé, ont peine à s'endormir quand ils en prennent aprés souper. Ceux qui veulent veiller se trouvent bien d'en prendre, à cause que la veille consomme beaucoup d'esprits, & que le Café les repare. De plus on peut croire probablement que la chaleur actuelle avec laquelle on prend le Café, & son amertume, contribuent à dissiper les fumées trop épaisses du chyle, & que ses particules diuretiques entraînent par les urines une partie de l'humidité necessaire pour le sommeil.

Cette vertu naturelle du Café à tenir les esprits éveillés, fait voir que la pensée

de *Pietro del la Vallé* au ſujet de ce legume, étoit fort mal fondée. Ce Voyageur ſi eſtimé a cru que ſi on beuvoit le Café avec du vin, comme on fait avec de l'eau, il pourroit bien être le Népenthé d'Homere, qu'il dit qu'Helene avoit eu d'Egypte, d'où le Café vient. Mais voicy deux raiſons qui prouvent inconteſtablement qu'il ſe trompoit. La premiere, que le Café mêlé avec le vin, ſeroit un tres-méchant ragoût: & la ſeconde qu'Homere a preſupoſé que le Népenthé étoit une herbe narcotique: c'eſt à dire qui procure le ſommeil, au lieu que le Café l'empêche, & l'empêcheroit encore plus s'il étoit armé des pointes du vin.

CHAPITRE XIII.

Des Temperamens & des maladies où le Café n'est pas propre.

LES plus souverains remedes, deviennent quelquefois tres-pernicieux, quand ils ne sont pas employez à propos, ou qu'ils ne s'accordent pas avec les temperamens des personnes qui s'en servent. Le Café n'a pour cela aucune prerogative ; je ne pretens pas l'eriger en remede universel : il est des cas & des personnes ausquelles il n'est point propre. Ainsi si quelques uns de ceux qui s'en serviront, n'en tirent pas les avantages dont je puis les avoir flatez, qu'ils ne croyent

pas qu'il manque des qualitez que je luy ay atribuées ; les ſimples n'agiſſent pas avec le même ſuccez ſur tous ceux qui en uſent. La complexion de ceux qui s'en ſervent, fait tout le bonheur ou le malheur de leur uſage. Ce qui eſt ſi vray, que je connois des perſonnes que la Manne reſerre, & d'autres que le Senné jette en ſincope, quoy que la Medecine faſſe de tous les deux un employ ordinaire, & qu'ils ſoient univerſellement connus pour être les purgatifs les plus benins, les plus naturels & les plus efficaces, que la nature nous fourniſſe. Par cette raiſon s'il y a des perſonnes qui ne ſe trouvent pas bien du Café, ils ne doivent pourtant pas le

blâmer, puis que tout le mal qu'il a peu leur causer vient de la seule ignorance, où ils ont été de leur temperament, qui devoit les obliger de consulter quelque habile Medecin; qui auroit pu leur donner un conseil salutaire: s'ils ne l'ont pas fait à qui peuvent-ils s'en prendre qu'à eux mêmes. Un de mes amis, * qui a voyagé long-tems en Levant & qui y est encores auprés de *Monsieur de Guilleragues*, n'a jamais peu s'accoutumer au Café, & n'en a jamais pris qu'il ne l'ait fait vomir jusqu'au sang; cela prouve incontestablement que l'estomac a ses antipathies, aussi-bien que le cœur.

* Mr Galland.

Pour reconnoître les oca-

ſions & les incommoditez auſquelles le Café peut être dangereux : il n'y a qu'à conſiderer, celles où j'ay dit qu'il étoit bon, & conclurre que dans des rencontres, où le corps eſt dans un état oppoſé, il ne peut être que mauvais. Ainſi puis qu'il eſt bon à des temperamens pituiteux, à des eſtomacs foibles qui ont peine à digerer, aux obſtructions, aux humeurs gluantes, il doit être mauvais aux bilieux, aux eſtomacs qui digerent trop vîte & qui ont beaucoup de chaleur, à ceux dont les vaiſſeaux ſont pleins d'un ſang ſubtil & qui circule avec trop de rapidité. Ceux qui ont un crachement de ſang, provenant de quelques extremitez de veines, ou d'artéres

trop ouvertes, ou d'un ſang trop ſubtil & trop acre, ne ſe trouveroient pas bien de ſon uſage.

Il eſt moins propre aux perſonnes maigres, qu'à celles qui ſont replettes : du moins ſi la maigreur vient d'un ſang trop boüillant, qui roulant trop rapidement & étant trop fluide, ne peut pas bien s'arrêter dans les parties, pour leur fournir un bon aliment : car ſi la maigreur vient de ce que l'eſtomac ne fait pas bien ſa fonction, ou qu'il y ait des obſtructions dans les entrailles, qui empêchent la purification du ſang ; le Café au contraire eſt excellent, & les engraiſſera. On voit par là que c'eſt en vain qu'on demande ſi le Café engraiſſe ou

amaigrit. Pour me défaire de ceux qui de but en blanc me font cette question, j'ay accoutumé de leur répondre, qu'il amaigrit ceux qui sont gras, & qu'il engraisse ceux qui sont maigres : ce qui souvent est tres-vray, principalement selon la maniere de le prendre. Car à jeun il amaigrit plus qu'aprés le repas. Mais ce qu'on peut raisonnablement demander avant que d'en user, est si l'on croit que son usage fera du bien ou du mal, amaigrira ou engraissera celuy qui en demande l'avis : à quoy j'ay déja dit que cela ne se peut regler que par le temperament de ceux qui s'en veulent servir. Surquoy il est bon de remarquer avec les voyageurs, qu'en

Turquie où les Mahometans & les Grecs, vivent dans les mêmes villes, & dans les mêmes villages, mais avec des boissons differentes : les Turcs qui boivent du Café, du Sorbet, du Boza qui est un breuvage fait avec le millet, & point de vin, sont des gens gras, frais, dispos, vigoureux, le tein bon, l'air posé, beaucoup de santé, & n'ont parmy eux que peu de gros ventres. Les Grecs au contraire, qui se soucient peu du Café, qui boivent du meilleur vin tout pur, & de l'eau de vie en abondance, sont maigres, secs, le tein jaunâtre, bilieux & prompts.

Les personnes dont le sang est trop abondant & trop subtil, ne doivent pas se servir

du Café dans les maladies de la poitrine, de peur qu'il ne le volatilisât encore davantage, & ne le fît répandre dans le poûmon. On a veu en cette ville un homme de qualité, qui étoit en cét état, avec une grande difficulté de respirer. Il crut être soulagé par l'usage du Café, mais bien loin de là, il luy attira une inflammation de poûmon, qui finit en peu de jours son mal avec sa vie. Il y a aussi eû des Phtisiques confirmés, qui ayant voulu se hazarder de se servir du lait Cafeté, en ont avancé leur mort. Ce qui fait voir qu'il est de necessité de prendre quelque precaution quand on veut user du Café par remede, soit en s'informant de ceux qui ont

été gueris par l'usage qu'ils en ont fait, des indispositions semblables à celles que l'on sent, soit en consultant quelque habile Medecin.

En un mot, on doit considerer que les liqueurs qui roulent dans nos corps, & qui font les mouvemens des ressorts de nôtre machine, peuvent être alterées en deux manieres oposées : sçavoir lors qu'elles se trouvent trop épaissies, ou lors qu'elles se trouvent trop subtilisées. Au premier cas n'y survenant d'ailleurs aucun obstacle, le Café sera bon : au dernier il seroit mauvais, à moins que d'ailleurs il ne combatît quelque mauvais levain, qui pourroit être la cause de cette raréfaction, par

les fermentations qu'il excite.

Je finirois icy ce que j'avois à dire du Café, n'étoit que je dois satisfaire, à l'engagement où je me suis mis dans le huitiéme Chapitre de ce Traité, d'examiner le sentiment de *Monsieur Simon Pauli*, qui condamne cette fêve, parce, dit-il, que l'usage qu'on en fait, enerve les hommes & les rend inhabiles à la generation : erreur qu'il fonde sur le recit d'une Histoire particuliere d'*Olearius* Secretaire de l'Ambassade que le Duc de Holstein envoya en Moscovie & en Perse, qui dura depuis l'année 1633. jusques en 1639. Je vais raporter mot à mot cette Histoire, avant que de la combatre.

Olearius parlant des Per-“
ſes : dit qu'ils boivent de la“
Cahua (qui eſt nôtre Café)“
ou de l'eau noire qu'ils font“
d'une ſorte de fruit qui leur“
vient d'Egypte, qu'ils apellent“
Myſſer, qui reſſemble pour“
la couleur au froment, ayant“
le goût du bled de Turquie,“
& qui eſt de la groſſeur d'une“
fêverole. Ils le font, dit-il,“
frire ou plutôt brûler dans“
une poile, le reduiſent en“
poudre & le font boüillir“
dans de l'eau, elle ſent le brû-“
lé & n'eſt point agreable à“
boire. Ils s'en ſervent pour“
moderer la chaleur & la ver-“
tu d'engendrer : parce qu'ils“
n'ayment pas à ſe voir char-“
gez de beaucoup d'enfans“
ainſi qu'ils avoüent eux-“
mêmes, venant ſouvent con-“

„ſulter nôtre Medecin, pour „des remedes de cette na- „ture.

„ On dit, pourſuit-t'il, que „l'uſage frequent du *Cahue* „rend les hommes tout à fait „incapables d'engendrer ; & „à ce propos ils racontent „d'un de leurs Rois nommé „*Sultan Mahomet Kaſuin*, qui „regnoit devant le tems de „*Tamerlam*, & qui s'étoit tel- „lement accoutumé à ce breu- „vage, qu'il en prit une aver- „ſion inconcevable pour ſa „femme : laquelle voyant un „jour un cheval que l'on avoit „jetté à terre pour le châtrer ; „& ayant demandé pourquoy „on le traitoit de la ſorte : com- „me on luy dit en paroles cou- „vertes, que c'étoit pour luy „ôter la vertu generative, &

le courage qu'ont les chevaux"
entiers : elle répondit que"
l'on n'avoit que faire de pren-"
dre cette peine, puis que l'eau"
noire faisoit le même effet, &"
que si on en donnoit à ce"
cheval, il deviendroit bien-"
tôt aussi froid que son mary."

Sur ce recit *Monsieur Simon Pauli*, dans son Traité de l'abus du Tabac & du Thé, prend sujet de declamer aussi contre le Café, & luy impute de dissiper les principes de la generation, par l'abondance de ses parties sulphureuses. Je ne doute pas que d'autres épouvantés de cét effet n'ayent aussi bien que luy de l'horreur pour le Café : mais pour en dire mon sentiment avec le respect que je dois à ses Messieurs; j'oze assurer qu'ils n'ont jamais

bien connu cette graine, & que quand même cette mauvaise qualité seroit dans l'excez de son usage (ce qui n'est point) on ne devroit pourtant pas le renvoyer aux Indes & aux Garamantes comme fait ce Medecin Danois. Qui ne sçait que les excez du vin produisent des effets bien plus pernicieux : la paralysie, l'hydropisie, l'apoplexie & la mort même? Cependant jusques à present, nous n'avons pas sçû qu'il y ait eu de Juge assez severe pour condamner à l'exil son usage moderé & raisonnable.

Il est vray que le Café abonde fort en souffre, mais dans la torrefaction, on ne pousse pas assés le feu pour le developer des autres princi-

pes: car on a deu voir par l'analyse, qu'il ne sortoit qu'aprés l'esprit, quand on continuë le feu : ainsi ce qui est dans le Café de sulfureux ou de butyreux, reste ensevely dans son marc. D'ailleurs quand on suposeroit qu'on prendroit avec le Café beaucoup de parties sulfureuses, il est evident que ce soufre lié de son propre flegme, de son marc & de l'eau dans laquelle il est delayé, quand on le boit ne peut être que fort proportionné aux esprits animaux & prolifiques, ausquels il est constant par l'experience qu'il ne donne pas des mouvemens irreguliers, ny qu'il ne les dissipe pas comme fait le vin par son souffre qui est plus agité, plus inflammable &

plus facile à se separer de son phlegme & de l'eau même.

Mais pourquoy apeller à mon secours les raisonnemens de la Medecine pour combatre & pour détruire l'opinion de *Monsieur Simon Pauli* & de ceux qui sont dans le même sentiment que luy pour le Café : est ce qu'il faut pour cela d'autres raisons que celles que fournit l'experience ? En quel endroit du monde est ce que l'excez de l'usage du Café est plus immoderé qu'en Turquie : & cependant d'où vient que l'on ne s'y est jamais aperçu de ce mauvais effet qu'on luy reproche ; & qu'au contraire les endroits où l'on en boit le plus abondamment comme le Grand Caire, sont ceux qui sont les plus peuplez ?

D'ailleurs, d'où vient qu'Olearius eſt le ſeul qui nous ait parlé juſques à preſent d'une particularité ſi conſiderable, & que Figueroa Ambaſſadeur du Roy d'Eſpagne auprés de *Schach Abbas* Roy de Perſe, qui a demeuré des années entieres à Hiſpahan avant qu'Olearius y allât, n'en dit rien du tout ? La choſe n'étoit pas indigne de la curioſité d'un auſſi habile homme qu'il étoit: pourquoy l'auroit-t'il teuë, luy qui dans la belle & exacte Relation qu'il a donnée au Public de ſon Ambaſſade, parle du Café en ces termes, dans „ la page 307. Les Perſes ſe „ ſervent du *Cahua*, pour la „ ſanté & par delice, & ils le „ croyent trés-propre pour l'eſtomac. N'étoit-ce pas là un

endroit fort naturel, aprés avoir marqué comme il fait, les vertus favorables de ce breuvage, de parler de cette pernicieuse qualité qu'Olearius luy impute, & particulierement si les Persans en eussent été convaincus par une experience aussi generale que la remarque de cét Auteur l'insinuë. Peut être que dans le tems que Figueroa fut en Perse, qui étoit plus de quinze ans avant Olearius, on ne s'y étoit pas encore apperçu de cette faculté du Café. Cela pourroit bien être, car de pareilles découvertes ont leur tems prefix, aussi bien que toutes les autres qui arrivent dans le monde. Mais par quel cas fortuit seroit-t'il arrivé que *Monsieur Tavernier* ce fa-

meux Voyageur, l'Ulisse de nôtre Siécle, qui a fait de si frequens voyages en Perse & qui à sejourné si long-tems aprés Figueroa & aprés Olearius, ne se feroit pas avisé de nous en dire quelque chose, luy qui a remarqué avec tant de soin jusques aux moindres singularitez de tout ce qui luy a paru tant soit peu extraordinaire : seroit ce qu'alors on s'étoit désabusé de l'opinion que l'on avoit sur cela durant le sejour d'Olearius. Il n'y a nulle apparence, car les simples n'ont pas des proprietez dans un tems pour les perdre peu aprés.

Si la chose dont il est question n'étoit pas d'une extrême importance, ce que j'ay déja avancé, pour justifier le Café

contre l'opinion de *Simon Pauli*, suffiroit pour faire voir qu'elle est mal fondée, mais la consequence considerable du sujet m'oblige d'insister encore plus que je n'ay fait à sa défence. Dans cette vuë j'ajoûte à mes raisons precedentes, que si quelqu'un de nos Européens qui a été en Perse, a deu ne pas ignorer la maligne qualité qu'Olearius, & aprés luy *Simon Pauli*, ont attribuée au Café, sans contestation, c'est *Monsieur Bernier*: son témoignage pour cela vaudroit celuy de cent autres. Il y a sejourné assés de tems, pour qu'une telle particularité ne luy fut pas échapée, sur tout si elle avoit été aussi universellement connuë, que le Secretaire des Ambassadeurs du

Duc de Holſtein l'a écrit. Il eſt grand Philoſophe, extremement curieux & tres-bon Medecin, par la juge compeṫant dans une pareille rencontre. Il ſemble même que ſa profeſſion l'engageoit plus qu'un autre, à examiner la ſource de cette malignité du Café : ſupoſé qu'il eut apris qu'elle luy étoit naturelle. Cependant il eſt tres-probable qu'il n'en a jamais ouy parler, puis qu'il n'en a point parlé luy même dans les Relations qu'il a données au Public de ſes longs voyages. Bien loin de là, il m'aſſure par une de ſes lettres, dont on verrra la Copie à la fin de ce traité, que le Café n'eſt gueres connu dans la Côte maritime de Perſe & encore moins en Terre

Ferme : ce qui prouve à mon avis assez clairement qu'Olearius n'a pas examiné avec assés d'exactitude ce qu'il nous en a dit.

D'où vient enfin que de tous ceux qui ont parlé de la Perse, soit avant que les Ambassadeurs du Duc de Holstein y fussent, soit depuis qu'ils en sont partis, aucun n'a daigné nous dire un seul mot d'une circonstance aussi notable qu'est celle dont il s'agit. Cela fait voir infailliblement, que cette opinion n'a jamais été si commune parmy les Persans qu'Olearius l'a marqué ; & supposé qu'ils devinssent non seulement insensibles aux plaisirs de l'amour, mais même tout à fait impuissans, pourquoy n'en imputeroit-on pas

plutôt l'éfet à leurs grandes debauches & à l'excez avec lequel ils prenent de l'Opium, de l'eau de vie & du vin même, qu'ils ne font pas scrupule de boire, comme le font les Turcs, qu'au Café dont l'usage n'est pas fort commun parmy eux. Ne prenons donc pas le change, & n'imputons point au Café une qualité nuisible qu'il n'a pas, pour luy derober une partie des éloges que tant d'autres proprietez advantageuses que personne ne luy conteste, meritent si bien.

Dans la vingt-neuviéme page de ce traité, j'ay promis de donner au Public une Lettre que le fameux *Monsieur Bernier* a eu la bonté de m'écrire au sujet du Café. Je sa-

tisfaits à ma parole : la voicy. On verra parmy les particularités qu'elle contient ; que je ne me suis pas trompé, lors que j'ay dit qu'assurement cette graine perdoit beaucoup de sa vertu, en s'évantant dans la longueur du tems qu'il faut pour la transporter du Païs d'où elle vient jusques icy : outre qu'ordinairement on se sert de si méchante toile pour l'emballer, qu'il est impossible que se sechant extraordinairement, la plus grande partie de sa force ne s'exhale.

LETTRE.

MONSIEUR,

Je vous écris puis que vous le voulez tout ce que j'ay apris du Café sur les lieux même d'où l'on nous l'aporte où j'ay fait quelque sejour. Il n'en vient que dans un seul petit canton du monde, à sçavoir dans l'Yeman, ou Arabie Heureuse. On l'aporte des Montagnes du Païs à Moka, à Louhaïa & autres Ports de mer qui sont le long de la Côte de la mer rouge, d'où on le charge sur de petites barques pour Gidda ou Zeyden, qui est un port de mer de l'Arabie Petrée dans l'Etat du Cherif de la

Meque, qui n'en eſt éloignée que de ſept ou huit lieuës. Les Arabes en tranſportent beaucoup ſur leurs Chameaux à la Meque pour cette eſpece de foire qui s'y tient tous les ans à la Pâque des Mahometans : & c'eſt là que toutes ces grandes & differentes Caravanes qui s'y trouvent alors, s'en chargent à leur retour chacune pour leur païs ; mais la plus grande partie eſt tranſportée de Gidda à Suez, Port de mer à la tête de la mer Rouge, éloigné du Caire d'environ vingt-deux lieuës, tant ſur deux Galeres, que ſur ſept ou huit groſſes Barques, qui viennent là exprez d'Egypte tous les ans. Les Caravanes le tranſportent enſuite de Suez au Caire, d'où il ſe repand par

toute la Turquie & ailleurs jusques à Marseille.

Presentement les Anglois & les Holandois, qui tous les ans viennent des Indes Orientales à Moka dans la mer Rouge, à deux lieuës du détroit de Babel-Mandel, en chargent beaucoup sur leurs Vaisseaux depuis que cette boisson s'est introduite en Europe.

L'on n'en use que tres peu dans les Indes & dans la Perse; il ne passe presque pas les Ports de mer, & n'entre que peu ou point dans les terres; mais il se repand, comme je viens de dire, par toute la Turquie & tous les Turcs ne manquent pas d'en prendre tous les matins & sur le soir, ou chés eux, ou dans des lieux publics destinez pour

cela, deux ou trois tasses, sans conter ce qu'ils en prennent çà & là le long du jour : car dans toutes les bonnes maisons l'Ibriq ou Coquemard de cuivre où on le fait cuire est ordinairement auprés du feu, & ce seroit une grande incivilité dans les visites de ne pas presenter le Café.

Pendant un an & demy que je demeuray en Egypte, je ne m'accommodois pas fort de cette boisson, mais lors que je fus dans les ports de l'Arabie Heureuse, à Louhaïa & à Moka où je sejournay cinq ou six semaines : je la trouvois excellente, quoy qu'on ny mist point de Sucre non plus que dans toute la Turquie, & j'en beuvois tous les jours avec plaisir les cinq ou

ſix taſſes. Il eſt hors de doute qu'il eſt incomparablement meilleur là qu'ailleurs, parce qu'il y eſt plus frais. Il eſt de ce petit fruit comme de nos Amandes & de nos petites fêves, qui à les garder perdent beaucoup de leur bon goût, ſe ſechent & s'évaporent: auſſi eſt ce pour cela que les Turcs le tiennent bien enfermé, & qu'étant pilé, ils le conſervent bien ſerré dans des ſacs de cuir.

Je ne ſçaurois vous dire ſi c'eſt une eſpece de fêve qui ſe ſeme tous les ans comme les nôtres, ou le fruit de quelque arbriſſeau: je ne trouve point cela dans mes Memoires; ce que je puis vous dire de plus aſſuré, c'eſt que ce doit être quelque eſpece de Volvulus,

parce qu'il me ſouvient tres-bien qu'on me dit qu'on le plante proche du Mouzé contre lequel il s'apuye & s'acroche. Or le Mouzé eſt ce que les Portugais des Indes apellent le Figuier d'Adam, à cauſe de ſes feüilles qui ont quelquefois une demie braſſe de long & la moitié autant de large.

Pour ce qui eſt de ſes proprietez, je diſois autrefois en Egypte qu'il en étoit du Café comme du Tabac, que ce n'étoit qu'un amuſement des Turcs, qui la pluſpart du tems ne ſçachant que faire, non plus que la pluſpart de nos Marchands qui ſont dans ces Païs là, s'en vont une ou deux fois le jour pour ſe divertir & pour cauſer, s'aſſeoir aux

Bazars Publics & aux Cahué Kané,pour fumer une ou deux pipes de Tabac & prendre deux ou trois tasses de Café qui y est à si bon marché, que la tasse n'y coute gueres plus d'un liard ; mais aprés y avoir pris goût & m'y être acoutumé, j'ay trouvé : premierement, qu'il nourrit beaucoup : quand au matin dans les voyages, on en prend une bonne tasse, cela vous soûtient pour sept ou huit heures de marche : C'est pour cela, qu'il n'y a ny courrier, ny homme de guerre qui n'ait son petit sac de Café & sa petite Cafeterie. Secondement, qu'il reveille, rejoüit & fortifie beaucoup : qu'il abat les vapeurs & qu'il est generalement bon pour les maux de tête, assoupissemens

& étourdiſſemens, &c. Troiſiémement, qu'il eſt generalement meilleur aux gens froids & flegmatiques comme ſont la pluſpart des Turcs qui mangent peu & qui ne boivent pas d'ordinaire de vin, qu'à ceux qui ſont d'un temperament chaud & maigres : car quoy qu'il ſerve ſouvent à ces derniers, neanmoins comme il eſt un peu aſtringent & ſec, il les échaufe & leur nuit à la fin, principalement s'ils en font un grand uſage.

Voila à peu prés, MONSIEUR, tout ce que je ſçay du Café; car de luy aller donner toutes ces grandes vertus que la nouveauté plutôt que la verité ou l'experience luy atribuë; je ne ſuis pas homme à cela, & je ne ſuis plus Medecin qui aye

beſoin de quelque amuſement nouveau pour ſes malades : ce n'eſt pas là ce Quinquina, ce miraculeux Febrifuge, ce divin remede que les Hipocrates auroient pour ainſi dire adoré s'ils l'avoient connu. Jamais les anciens n'ont pû aſſurer à un malade ce que nous pouvons faire preſentement, aprés trois ou quatre priſes de ce remede, vous n'aurez plus la fiévre, vous mangerez avec appetit, vous ſerez guery ; mais laiſſons là le Quinquina, ce n'eſt pas ce que vous me demandez & revenons au Café. J'oubliois à vous dire qu'il doit y avoir une adreſſe particuliere à le torrefier ; car je me ſouviens que dans le tems que j'étois au Caire, qui eſt le lieu du

Levant où il s'en boit le plus, il n'y avoit que deux hommes qui fussent en reputation pour cela. Je voudrois pour vôtre satisfaction vous pouvoir fournir des éclaircissemens plus précis, si j'avois cru qu'un jour le Café eut pû me procurer le plaisir de vous en faire, j'en aurois fait de plus grandes recherches. C'est de quoy vous devez être fortement persuadé, aussi bien que de la passion avec laquelle je suis &c.

Fin du Traité du Café.



AVIS

Sur les Traitez

DU THÉ,

ET DU

CHOCOLATE.

APrés avoir fini le Traité du Café, pour satisfaire à l'engagement où je me suis mis par le titre de ce Livre, je dois encore parler du Thé & du Chocalate. Pour reussir dans ce dessein, il me

faudroit faire une course en la Chine & en l'Amerique, qui nous fournissent l'un & l'autre. Mais comme ces Païs là sont des terres australes pour moy, je crois que sans m'exposer aux soins & aux risques des voyages de si long-cours; je feray mieux de consulter sur les choses que je veux sçavoir, des gens habiles qui ont été sur les lieux. Ils pourront m'instruire de tout ce qu'ils y ont apris, touchant la nature & les qualitez de cette feüille & de cette composition, & me donner par là le moyen d'en instruire aussi les autres. Le R. P. de Rhodes, & Nieuhoff

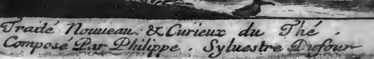
qui ont voyagé & sejourné long-tems à la Chine, m'apprendront tout ce que je pourrois apprendre du Thé, quand même j'irois m'en informer à Peking; & Thomas Gage qui a couru l'Amerique pendant une douzaine d'années, me dira sur le Chocolat, tout ce que m'en pourroient dire ceux qui en connoissent plus parfaitement les proprietez, si j'allois les en questionner à Mexico. D'ailleurs Marradon, Colmenero, Medecins Espagnols qui en ont écrit, & Moreau Medecin François, qui a traduit & commenté leurs Ouvrages, me communiqueront ce qu'ils en sçavent. Par le

secours des uns & des autres, je me tireray de la necessité d'aller aux Indes Orientales & Occidentales. C'est sans doute un grand soulagement pour moy, de trouver des aides si favorables, qui me fournissent sans sortir de mon Cabinet, dequoy donner au Public ce que je luy ay promis. Mais ce soulagement a ses peines : il faudra que je voye les choses de leurs yeux, que j'en juge comme ils en ont jugé, que j'en parle comme ils en ont parlé : en un mot, il faudra que je sois plagiaire en la pluspart des choses que je diray. Ie previens par l'ingenuité de cét aveu, le re-

proche qu'on pourroit m'en faire. Ce que j'ajouteray dans les ſujets que je traite, à ce que nous en ont déja dit les Auteurs qui en ont parlé, ne ſera pas conſiderable : mais du moins on y trouvera un ordre qu'aucun d'eux ne s'eſt encore aviſé de leur donner, & peut être même qu'on avoüera que de ces materiaux qui ſe trouvent ailleurs diſperſez & tout à fait hors d'œuvre, j'en ay fait un bâtiment aßés regulier.

Chinois auec son pot de Thé

Thé de la Chine
sur sa tige.





TRAITE' DU THE'.

CHAPITRE I.

De la nature du Thé, de son nom, des lieux d'où il vient & de l'ancienneté de son usage.



E Tître que j'ay donné à ce Livre, & le raport qu'il y a entre le Café & le Thé, m'invite aprés avoir

examiné exactement jusques icy la nature & les vertus du premier, de traiter maintenant de l'essence & des qualités du dernier. Les Païs étrangers nous ont donné l'un & l'autre. C'est à l'Arabie que nous devons le Café & à la Chine que nous sommes redevables du Thé. Leur goût est également amer. Ils ont été connus en Europe presque en même tems : on les boit tous deux aussi chaudement qu'on le peut souffrir, & l'experience aussi bien que les recits que nous en font ceux qui en ont écrit, leur attribuent à peu prés les mêmes effets. Il y a pourtant entre eux cette notable difference que le Café est une graine, & le Thé une feüille. La Methode dont

je me ſerviray pour parler de celuy-cy, ſera la même que celle que j'ay obſervée pour parler de l'autre, quoy que nos decouvertes pour le Thé ne ſoient pas encore allées ſi loin que celles que nous avons faites pour le Café, dont l'uſage nous eſt bien plus familier que celuy du Thé.

Le Thé eſt une feüille qui vient dans la Chine & dans le Japon. Les Chinois l'apellent *Thée*, les Japonois & les Indiens *Cha* ou *Tcha*, les Tartares & les Perſans *Tay* ou *Tzay*, & les Européens *Thé*. On la fait ſecher pour la tranſporter en Aſie & en Europe. L'Arbriſſeau qui le porte, dont la figure eſt au commencement de ce Traité, eſt ſi peu connu de nos Botaniſtes, qu'il

eſt ce me ſemble de la prudence, avant que de dire au Public les ſentimens que j'en ay, de leur apprendre ce que les Voyageurs nous en ont raporté.

* Nieuhoi. L'Auteur du Livre intitulé, l'Ambaſſade des Provinces unies, vers l'Empereur de la Chine, imprimé à Leyde 1675. * dans la deſcription qu'il fait de cet Empire, parlant du Thé dans la page 74. dit. Les plus „excellentes feüilles de *Cha* „ou de Thé, ſe trouvent dans „la Province de Kiangnon, & „ſpecialement prés la Ville „Hœicheu. Cette feüille eſt „petite & toute ſemblable à „celle qui produit le Sumach „des Conroyeurs : je croy „preſque, que c'en eſt même „une eſpece : toutesfois elle

n'eſt pas ſauvage, mais do-«
meſtique & cultivée ; ce«
n'eſt pas auſſi un arbre, mais«
un arbriſſeau qui s'étend en«
diverſes petites branches &«
jolis rameaux. Sa fleur apro-«
che fort de celle de Sumach«
hormis que celle de *Cha* tire«
davantage ſur le jaune. Elle«
pouſſe en Eté ſa premiere«
fleur, qui ne ſent pas beau-«
coup, & ſa baye de verte«
devient noirâtre ; ſes bran-«
ches ſont vétuës de fleurs«
blanches & jaunes, dente-«
lées & pointuës depuis le bas«
juſques au haut. «

Pour faire le breuvage de«
Cha tant eſtimé par les In-«
diens, on ne recherche que«
la premiere feüille qui naît«
au Printems, qui eſt auſſi la«
plus mole, & la plus deli-«

„cate. Ils la cueillent avec
„beaucoup de ſoin, l'une aprés
„l'autre & ſeparement, puis
„ils la font chauffer tout auſ-
„ſi-tôt un peu de tems dans
„un coquemard à petit feu
„& lentement, & l'envelo-
„pent dans un matelats de
„toile de coton bien fine, de-
„liée & unie, la pouſſant &
„remuant avec les mains : ils
„la remettent ſur le feu, étant
„ainſi envelopée, & la fro-
„tent pour la ſeconde fois,
„juſques à tant qu'à force de
„de s'entortiller & de s'apelo-
„toner, elle ſoit enfin tout
„à fait ſeiche. Aprés ils la
„ſerrent pour la pluſpart en
„des vaiſſeaux d'étain, qu'ils
„bouchent & ſeellent tres-
„bien, de peur que la ſubſtan-
„ce & qualités trop ſubtiles

ne viennent à s'évaporer :«
car aprés l'avoir gardée fort«
long-tems, si on la jette en«
l'eau boüillante, elle reprend«
sa premiere verdure, s'étend«
& se dilate, & si elle est bon-«
ne, elle donne à l'eau un«
goût & une odeur agreable«
& une teinture verdâtre. «

Les Chinois luy ont don-«
né divers noms selon la di-«
versité des lieux où elle croit«
& des vertus qu'elle peut«
avoir. Comme celle de *Hæi-«
cheu* est la plus excellente,«
aussi l'ont-t'ils nommée *Slun-«
gocha*, & ils la vandent par«
fois 150. francs la livre. Sa«
semence noirâtre jettée en«
terre, produit au bout de«
trois ans de jolis arbrisseaux«
de la hauteur de nos groi-«
seliers ou rosiers, dont on«

„fait tous les ans une tres-ri-
„che recolte : les neiges & les
„grêles n'étant point capa-
„bles de l'empêcher par leurs
„rigueurs ; de sorte que je
„me persuade qu'on pourroit
„aisement cultiver cette plan-
„te en nôtre Europe si on
„semoit de sa graine en quel-
„que lieu ombrageux & fer-
tile.

Le Pere de Rhodes dans ses voyages qu'il a donnez au jour en fait cette description:
„Le Thé est une feüille gran-
„de comme celle de nos
„grenadiers , elle vient en
„des arbrisseaux semblables au
„Myrte. Il n'y a dans tout le
„monde que deux Provinces
„de la Chine où elle se trou-
„ve : la premiere est celle de
„Nanquin , où vient le meil-

leur Thé, qu'ils appellent« *Cha* : l'autre eſt la Provin-« ce de Chincheau. La recol-« te de cette feüille ſe fait en« ces deux Provinces avec le« même ſoin, que nous faiſons« nos vandanges : l'abondance« en eſt ſi grande, qu'elles« en ont aſſés pour fournir le« reſte de la Chine, le Japon,« le Tunquin, la Cochin-« chine & pluſieurs autres« Royaumes, où l'uſage du« Thé eſt ſi ordinaire, que« ceux qui n'en prennent pas« trois fois le jour, ſont les« plus moderez. Pluſieurs en« prenent dix ou douze fois,« ou pour mieux dire à toute« heure. «

Quand cette feüille eſt« cueillie, on la fait bien ſe-« cher au four, puis on la fer-«

„me dans des vases d'étain „bien bouchez, parce que si „elle s'évante elle est perduë „& n'a aucune force, comme „le vin qui est évanté. Je „vous laisse à penser si Mes„sieurs les Holandois ont bien „soin de cela quand ils la ven„dent en France.

Tulpius Medecin d'Amsterdam dans ses Observations Medecinales livre 4. chapitre 59. parlant de cette herbe en „dit cecy de particulier. Il n'y „a rien de plus ordinaire aux „Indes Orientales, que le breu„vage qui se fait d'une de„coction de cette plante que „les Chinois nomment Thé, & „les Japonois *Tchia*, de la„quelle je ne feray pas diffi„culté de donner à la Poste„rité, toute la connoissance

que m'en ont apris ceux qui« ont eû le ſouverain com-« mandement dans ces païs-là.« Comme donc cette plante a« ſes feüilles longuetes, poin-« tuës & dantelées en ſa cir-« conference, auſſi a t'elle d'au-« tre part ſes racines fibreuſes« & partagées en tres petites« particules, & ne croît pas ſeu-« lement dans la Chine & dans« le Japon ; mais auſſi dans« *Chiam*, ou *Siam* : cepen-« dant il y a cette difference,« que les feüilles de la Chi-« noiſe ſont d'un verd brun,« tirant ſur le noir ; & celles« de la Japonoiſe ſont d'un verd« plus pâle ou decoloré, &« d'un goût plus agreable. Ce« qui eſt auſſi cauſe que le« *Tchia* du Japon eſt de beau-« coup plus eſtimé que le Thé«

„de la Chine, de ſorte qu'il „arrive ſouvent qu'une ſeule „livre de ce *Tchia* ſe vend au „prix de cent francs.

Il paroît quelque difference dans les ſentimens de ces Auteurs ſur le Thé, car *Nieuhoff* qui nous a donné la Relation de l'Ambaſſade de la Chine, dit qu'il n'en croît que dans deux Provinces de ce Royaume là, & point du tout ailleurs. Le *Pere de Rhodes* aſſure au contraire, qu'il en croît auſſi au Japon ; & *Tulpius* écrit qu'il en vient encore du Royaume de Siam. Cela eſt de peu d'importance, le principal ſeroit de ſçavoir ſous quelle eſpece de plante le Thé doit être rangé, & cela eſt tres-dificile, parce que nous n'en avons encore veu que la feüil-

le ſeche, ſans graine, ſans fleur & ſans racine. *Nieuhoff* panche à la ranger entre les eſpeces de *Sumach*, qui eſt un arbriſſeau connu dans ces païs. *Gaſpard Bauhin* dans ſon Pinax, le met entre les eſpeces de fenoüil. *Bontius* dit que le Thé, eſt une petite herbe, dont les feüilles dentelées reſſemblent à la petite conſoude. *Simon Pauli* dans ſon Traité de l'abus du Tabac & du Thé, tâche d'établir que ce dernier n'eſt pas particulier à la Chine & au Japon, mais que c'eſt une plante connuë dans toute l'Europe : ſçavoir celle que l'on appelle en Latin *Chamæleagnus* ou *Myrtus Brabantica*, en Allemand *Poſt*, en François *Piment Royal*, en Danois *Pors*, & en Flamand *Gagel*.

La dissertation qu'il fait là-dessus, est trop longue pour la raporter dans un petit Traité : j'y renvoye les particuliers qui voudront être informez de ce qu'il en écrit, me contentant de dire que peu de personnes ont été de son avis, parce que ce n'est pas assés d'examiner la ressemblance exterieure des feüilles d'une plante pour en établir l'espece ; mais qu'il faut entrer dans des autres considerations pour en juger avec plus de sureté. Sur le principe de ce Docteur, on pourroit bien aussi mettre le Thé sous le genre du Sumach ou de la Betoine, parce qu'il leur ressemble. Mais je crois que jusques à ce qu'on en ait pris de plus grands éclairciffe-

mens, la chose doit demeurer indecise. D ailleurs cet Auteur se detruit luy même parce qu'il raporte que les Païsans des Païs Bas mettent de ce Chamæleagnus dans la biere pour la rendre plus forte & plus propre à enyvrer; ce qui est entierement oposé au Thé, dont une des principales qualités est de desenyvrer.

Maginus dans ses commentaires Geographiques, dit que les petits Tartares qui se nourrissent mal, qui boivent de l'eau, du lait, & d'une boisson qu'ils font du millet, & qui s'abandonnent à l'excez du vin quand ils en peuvent avoir : pour remedier à toutes les fâcheuses suites que pourroient produire leurs alimens & leurs breuvages, se

servent de differentes herbes qui croissent le long du Tanaïs, & entr'autres d'une dont ils font grand état, qu'ils apellent *Baltracan.* Elle les nourrit & leur donne de la vigueur. Dés que son fruit paroit, ils abandonnent leurs campagnes incultes & vont chercher cette plante, dont ils font la plus grande provision qu'ils peuvent. Ils en font un si grand cas, que quand ils n'auroient autre chose à manger, elle seule leur suffit. *Simon Pauli* qui s'est imaginé que le Thé croissoit parmy eux comme à la Chine, a cru qu'ils n'en faisoient point d'état, puis que *Maginus* ne nous dit point qu'ils s'en servent. Mais ce n'est pas dans cette Tartarie qu'il le faut cher-

cher : la Tartarie eſt d'une prodigieuſe étenduë, & contient pluſieurs Climats differens. Ceux qui ont écrit qu'il y croiſſoit du Thé, l'ont entendu de la Tartarie Septentrionale, voiſine de la Chine, d'où ſont ſortis les Peuples qui ont conquis ce vaſte Royaume. Nos Geographes anciens apelloient ce Païs là le Cattay, mais nos Modernes ont découvert, que ce qui s'apelloit ainſi en Aſie, n'étoit autre choſe que la Chine Septentrionale. Il eſt donc encore incertain ſi le Thé croît en quelques endroits de la Tartarie, puis que ce Païs là nous eſt fort inconnu.

Pluſieurs de nos Ecrivains doutent ſi c'eſt un arbriſſeau

ou ſimplement une plante qui nous donne le Thé. Il y en a qui croient que c'eſt une herbe mediocre, puis que ſes feüilles ne ſont point épaiſſes, qu'elles ſont odorantes & qu'elles communiquent tres-facilement leurs qualités à l'infuſion qu'on en fait : mais ceux qui ont été ſur les lieux nous ayant aſſuré que c'eſt un arbriſſeau & nous l'ayant depeint tel dans la figure qu'ils nous en ont donnée, ce ſeroit à mon avis s'éloigner de la raiſon que de ne le pas croire.

L'uſage du Thé ſemble n'être pas fort ancien dans la Chine, puis que leurs vieux Livres n'ont point de Caractères pour en exprimer le nom, comme en ont toutes les autres

choses qui leur sont connuës depuis long-tems. *Simon Pauli* croit qu'il y a seulement été introduit depuis que les Tartares s'en sont rendus les maîtres : ce qui arriva en l'année 1644 dequoy il y a bien peu d'apparence, puis que nous le connoissions en Europe même déja dez le commencement de ce Siecle. *Bauhin* que j'ay cité en fait mention dans son Pinax imprimé dez l'an 1623. Ce sont les Holandois qui nous l'ont aporté par leur commerce dans le Japon & dans la Chine. Surquoy il est curieux de remarquer une œconomie qui leur est ordinaire pour ce negoce, qui nous fera comprendre, qu'ils nous le pourroient laisser en Europe à aussi

bas prix qu'on le vend ſur les lieux d'où il vient, & ne pas laiſſer d'y gagner beaucoup. C'eſt qu'ils ne l'achetent que rarement argent contant, mais qu'ils le troquent tres-ſouvent contre des marchandiſes qu'ils portent de l'Europe & qu'ils font paſſer à des prix qui leur donnent des profits extraordinaires, entr'autres de la Sauge, qui ne croît pas à la Chine. Ils en font l'éloge comme d'une herbe dont les vertus ſont extraordinaires pour une infinité de maladies auſquelles les Chinois ſont ſujets. Et en effet ils s'en trouvent parfaitement bien, tellement que perſuadez partie par ce qu'on leur en dit, & partie par leur propre experience, ils ne ſe font aucu-

ne peine de donner ordinairement deux livres de Thé pour une livre de Sauge. Ce qui fait connoître les avantages considerables que leur procure ce negoce & les moyens qu'ils auroient de faire grand marché du Thé s'ils le vouloient.

CHAPITRE II.

Du choix du Thé, des Pays où il est en usage & de la maniere de l'aprêter.

UNe des precautions la plus necessaire pour avoir du bon Thé, est de le choisir le plus recent qu'on le pourra trouver : pour être recent, il faut qu'il soit verd obscur. Si nous en recevions de celuy

que les Chinois tiennent pour excellent, il donneroit à l'eau dans laquelle on le fait infuser une couleur verdâtre, à ce que dit *Monsieur Tavernier* dans sa Relation du Tunquin; mais il ne nous en vient point de cette qualité, & celuy qu'on nous aporte ordinairement teint son infusion en jaune. Il faut qu'il soit amer & qu'il ait une odeur douce & agreable, fort aprochante de celle de la violette. Dans les Païs même qui le produisent on fait grande difference de Thé à Thé, & le prix s'y regle par sa qualité. Il y en a dans le Japon, à ce que nous disent les Auteurs, qui s'y vent cent francs la livre. *Monsieur Tavernier* porte la chose bien

plus avant, car je ſçay de luy-même, & ſi je ne me trompe ſes Relations le marquent, qu'il en a veu vendre juſques à cinq cent francs la livre : il eſt vray qu'il dit que ce n'eſt pas de la feüille, mais de la fleur, qui eſt reſervée pour la bouche des Princes, à cauſe dequoy quelques-uns l'apellent Thé Imperial. Apparemment nous ne ſçavons en Europe ce que c'eſt de celuy de cette ſorte, du moins chés les particuliers. Sa couleur eſt d'un verd beaucoup plus clair que le commmun. Il ne faut pas douter que ſes effets ne ſoient auſſi beaucoup plus ſenſibles & ſon goût plus agreable. Ceux qui veulent conſerver le Thé, doivent bien prendre garde qu'il ne

s'evapore, s'il le fait il pert toute sa vertu aussi bien que le Café. C'est pour cela qu'on a grand soin de le renfermer dans des vases d'étain les mieux bouchez qu'il est possible, afin qu'il ne prenne point d'humidité & qu'il ne s'évente pas.

Le Thé est en grande reputation & en grand usage dans la Chine, dans le Japon, dans le Tunquin & dans la Tartarie, d'où il a passé dans les Indes, dans la Perse & dans la Turquie, où pourtant il s'en faut bien qu'il soit d'un usage aussi commun que le Café. Pour ce qui est de nôtre Europe, il est en grande vogue & en grande estime en Angleterre : on peut en juger par le nombre des lieux,

publics destinez à en vendre, qui à Londres seulement vont au dela de trois mille. On a été obligé quelquefois de les faire fermer, par la même raison qui fit que l'on défendit il y a quelques années les Cabarets à Café : ce que je ne redis pas pour éviter une repetition inutile & par consequent ennuieuse. On fait aussi assés de cas du Thé en France, en Holande, en Italie : mais peu ou point en Espagne & en Alemagne, où les Peuples ne sont pas si curieux des nouveautés, & se tiennent à leurs anciens usages. Les Alemands au vin & à la biere, & les Espagnols au Chocolate & au vin : le Thé ny le Café n'étant pas beaucoup connus parmy eux.

Pour ce qui eſt de la maniere d'aprêter le Thé & de le prendre, elle n'eſt pas fort differente de celle du Café, ſi ce n'eſt que le Thé étant une feüille & par conſequent un corps plus ouvert & moins ſolide que le Café qui eſt une fêve, donne plus facilement ſa teinture à l'eau, & a moins beſoin d'être boüilly.

Voicy la maniere dont les Chinois ſe ſervent pour acommoder le Thé, à ce que dit le „*Pere de Rhodes*.Ils font boüillir „de l'eau dans un vaſe bien „net, quand elle boût bien ils „la retirent du feu & y mettent „de cette feüille ſelon la pro„portion de l'eau ; c'eſt à di„re le poids d'une demy dra„gme de Thé, ſur un bon

verre d'eau. Ils couvrent bien«
le vase, & quand la feüille«
va au fonds de l'eau, c'est«
pour lors qu'il est tems de«
la boire ; parceque c'est lors«
que le Thé luy a communi-«
qué sa vertu, & l'a renduë«
rougeâtre. Ils la boivent la«
plus chaude qu'ils peuvent,«
si elle est refroidie elle ne«
sera pas utile. La même feüil-«
le qui est demeurée au fond«
du vaze peut servir une se-«
conde fois ; mais alors on«
la laisse boüillir avec l'eau. «

Les Japonnois, dit enco-«
re le même Pere, acommo-«
dent autrement le Thé ; car«
ils le mettent en poussiere,«
puis le jettent en l'eau boüil-«
lante, avec laquelle ils ava-«
lent tout. Je ne sçay pas si«
cette maniere de le prendre«

„eſt plus ſalutaire que la pre-
„miere : je me ſuis toûjours
„ſervy & bien trouvé de cel-
„le qui eſt commune parmy
„les Chinois : les uns & les
„autres mêlent un peu de
„Sucre avec le Thé, pour
„en corriger l'amertume, qui
„pourtant ne me ſemble pas
„deſagreable.

Olearius dans ſon Voyage de Perſe, remarque qu'en ce Païs là on y ajoûte quelque fois en le preparant un peu d'anis, ou de fenoüil, ou bien quelques cloux de Girofle.

Suivant ces avis & les épreuves frequentes que j'en ay faites, pour faire deux bonnes taſſes de Thé, il faut prendre une chopine d'eau que l'on fera boüillir dans un coquemar d'argent, de cuivre

étamé ou de terre verniſſée, & lors que l'eau boût on y jettera environ une dragme de Thé, & en même tems on retirera le coquemar du feu pour le laiſſer un demy quart d'heure couvert, qui eſt le tems neceſſaire pour que la feüille ſoit allée à fonds, & que l'eau ait bien pris la teinture. Alors on la verſera doucement dans des taſſes de Porcelaine ou de fayence, où on aura mis la groſſeur d'une noiſette de Sucre commun ou de Sucre candy; ou bien on tiendra le Sucre dans la bouche, comme on a acoutumé de faire aux Indes, & l'on boira auſſi chaud que l'on pourra gorgée à gorgée, comme je l'ay dit du Café.

On peut prendre le Thé à

jeun, immediatement aprés le repas & à toutes heures, selon le but qu'on se propose. Si c'est pour abatre les vapeurs qui causent les maux de tête, on peut en user avant que d'avoir rien mangé. Si c'est pour fortifier l'estomac & pour ayder à la digestion, on doit le boire immediatement aprés le repas : & à moins qu'on ne veuille dormir, à quelque heure qu'on le prenne, il ne sçauroit être malfaisant.

Les Chinois ont leurs vases d'une espece de Bol rouge ou de terre sigillée, dans lesquels ils font leur infusion ; & ils croyent qu'elle y est bien meilleure que dans d'autres : je ne sçay pas si cela est, mais je sçay bien que la figure m'en paroît fort jolie : on

en jugera par le dessein que j'en ay fait graver au commencement de ce Traité. Au defaut d'en avoir de cette sorte, ce qui seroit assés dificile en ce Païs, on peut se servir de toute autre sorte de pots, pourveu qu'ils ne puissent point communiquer de mauvaise odeur, ny de mauvais goût à l'infusion, & qu'ils soient bien couverts. Je dis le même de leurs tasses de Porcelaines, quoy qu'à la verité fort jolies & fort propres à souffrir les liqueurs toutes boüillantes sans échauffer les bords, quand on ne les remplit pas tout à fait, ce qui est commode pour ne se pas brûler les lêvres : à quoy se bornent tous les avantages qu'on en peut recevoir, puis que

d'ailleurs, elles ne communiquent aucune vertu particuliere à la decoction. Il ne faut preparer le Thé que dans le tems qu'on le veut boire, car son infusion étant réchaufée pert beaucoup de sa bonté. On se souviendra aussi que les mêmes feüilles peuvent servir deux fois de la maniere que le *Pere de Rhodes* l'a observé. Il y en a qui pretendent qu'il peut encor être bon plusieurs autres fois, en le laissant ressecher : mais il est certain qu'aprés la seconde, toute la force en est dissipée, & qu'il ne vaut plus rien. Si ceux qui s'en sont servis en veulent tirer la derniere quintessence, ils peuvent l'employer en salade comme font les Holandois aux Indes, en y

mettant de l'huile & du vinaigre.

Quand on le laisse secher aprés avoir servy à une ou deux infusions, il se replie comme il étoit avant que d'avoir été mis en usage. Ce qui me fait croire que les Chinois, qui luy donnent le premier aprêt pour le garder & l'envoyer hors des lieux où il croît, ne le font que legerement boüillir dans l'eau, & qu'aprés ils le laissent secher à l'ombre, sans prendre la peine, comme disent quelques-uns de nos Auteurs, de le rouler feüille à feüille, puis que se sechant il leur evite ce soin, se roulant de soy-même. Il me semble que s'ils le passoient dans le four, ils en emporteroient tout le meil-

leur, comme nous le remarquons dans les plantes que nous voulons conserver seches, qui conservent bien mieux leurs proprietés, lors que nous les sechons à l'ombre, que si nous les exposons au Soleil, ce qui seroit bien encore pis si nous les passions au four. Il ne faut pas s'étonner si ceux qui nous donnent les Relations de leurs Voyages manquent souvent de nous informer de quantité de particularités & de circonstances qui se passent dans le commerce ou dans les Arts des Païs étrangers: la pluspart des Voyageurs negligent de s'instruire de leurs propres yeux de plusieurs choses des Païs où ils passent: outre qu'il peut bien arriver que les Peuples

tiennent ſecrets leurs petits tours de métier, & n'en parlent qu'en termes obſcurs, ou même contraires à ce qu'ils pratiquent effectivement, par la politique qu'ils ont d'empêcher les étrangers de profiter de leur ſcience.

Pour ce qui regarde la difference maniere d'aprêter le Thé pour le reduire en boiſſon, entre les Chinois & les Japonois : voicy ce qu'en dit *Tulpius* Medecin Hollandois dans ſes Obſervations Medecinales.

Quand à la façon de ſe« ſervir du Thé, il faut re-« marquer que les Japonois &« les Chinois ſont bien diffe-« rens les uns des autres ſur« ce ſujet ; veu que les pre-« miers mettent le Thé en«

„poudre, la broyant sur une
„pierre serpentine, & aprés
„la demelant bien avec de
„l'eau chaude : mais les Chi-
„nois la font boüillir dans
„quelque liqueur, y ajoûtant
„seulement quelques grains
„soit de sel, soit de Sucre,
„laquelle decoction encore
„chaude, ils presentent en
„suite fort courtoisement tant
„à ceux qu'ils ont conviés
„à manger, qu'ils traitent
„chés eux, comme à tous
„ceux qui leur viennent ren-
„dre visite : ce qu'ils font avec
„tant de soin & une si gran-
„de application d'esprit, que
„même les personnes de la
„plus haute qualité parmy
„eux, ne s'en dedaignent
„pas, au contraire ils pren-
„nent à honneur de faire par

leurs propres mains la deco-«
ction de cette herbe pour«
leurs amis, ou tout au moins«
de s'aider à la méler & pre-«
parer comme il faut, tenant«
expressement pour cét effet«
là dans le milieu de leurs«
Palais, des chambres de re-«
serve, esquelles il y a de«
petits fourneaux faits avec«
des pierres les plus precieu-«
ses & du bois le plus exquis,«
le tout dedié en particulier«
à la susdite preparation, gar-«
dant aussi curieusement dans«
ces lieux là, les pots, tre-«
pieds, entonnoirs, gobelets,«
cueilleres & autres pieces de«
vaissselle de cette sorte de«
cuisine, parfaitement bien«
travaillées, à quoy ils de-«
pensent librement quelques«
milliers d'écus, les tenant«

„proprement envelopées & „pliées dans des étofes de „soye, & ne les faisant voir „qu'à leurs plus intimes amis. „Aussi n'en font-t'il pas moins „d'état que l'on feroit parmy „nous des diamans, des pier-„res precieuses, & des rangs „ou colliers de perles de plus „hauts prix.

Monsieur Tencke Professeur en Medecine à Montpellier, raporte dans ses Formules de Medecine quelques autres manieres non communes d'user „du Thé. L'on se sert, dit-il, „de cette herbe en plusieurs „façons. Premierement en sub-„stance, quand étant seche, l'on „en donne une demy dragme „ou une dragme entiere dans „un verre d'eau tiede. Secon-„dement en decoction, l'on en

donne jusques à une dragme«
& demy, en y ajoûtant du«
sucre pour le prendre avec«
plus de plaisir, & on la boit«
chaude. Troisiémement, en«
la distilation dans le bain«
Marie, avec les eaux apro-«
priées. Quatriémement, l'on«
la met infuser jusques à une«
once & demi dans quelque«
eau cordiale ou de bon vin«
delicat, dont l'on en prend«
jusques à trois ou quatre«
cueillerées, en y ajoûtant un«
peu de Sucre. Cinquiéme-«
ment, l'on en fait des extraits«
que l'on met en pilules, la«
doze est jusques à dix grains.«
Siziémement, l'on en fait des«
parfums de la même façon«
que l'on se sert du Tabac,«
dans des tuyaux ou pipes,«
pour les maladies froides de«

„la tête, de la poitrine. & „pour la fluxion qui tombe „ſur les narines.

CHAPITRE III.

Des qualitez du Thé pour empêcher le ſommeil.

ON peut remarquer dans le Thé, auſſi bien que dans le Café deux ſubſtances differentes ſur leſquelles roulent les effets qu'il produit, l'une volatile & ſpiritueuſe, qui ſe reconnoit par ſon odeur douce & agreable, qui ſe communique par la moindre chaleur à l'eau dans laquelle on l'infuſe, & l'autre fixe & terreſtre, qui ſe remarque par ſon goût amer, âpre & aſtringeant. Mais ce n'eſt pas icy comme dans le Café, que la

torrefaction excite les esprits & les debarrasse du terrestre. Dans le Thé il n'est point besoin de cela, la moindre Torrefaction le bruleroit : le Soleil qui est le Pere des Plantes, a déja fait sur cette feüille tendre, ce qu'on est obligé de faire par le feu sur une graine telle que le Café. Il en exalte suffisamment les esprits, pour pouvoir les communiquer à l'infusion qu'on en fait, & en dissipe autant qu'il est necessaire le phlegme, pour procurer de l'amertume à la partie terrestre, sans qu'il soit besoin de se servir du ministere du feu. Ainsi il ne faut pas s'étonner s'il convient dans presque toutes ses qualités avec le Café, comme nous le remarquerons par l'examen

que nous ferons en ſuite. Voicy cependant les ſentimens que *Monſieur de la Chambre* avoit du Thé, comme je l'aprens par le Memoire ſuivant, que l'on m'a communiqué.

„ Comme il y a deux ſortes „de vertus dans les drogues, „les manifeſtes & les occultes, „& que celles cy ne ſe con„noiſſent que par l'experien„ce : nous pouvons aſſurer „que le Thé n'a point de qua„lité ſecrete qui ſoit perni„cieuſe, puis que dans l'u„ſage ordinaire qu'en font „tous les peuples de l'Orient, „ils n'ont point reconnu qu'il „en eut aucune, & qu'au „contraire ils croyent qu'ils „ſont exempts de la pluſpart „des grandes maladies dont

nous

nous sommes ataqués, par le«
benefice de cette plante sa-«
lutaire. «

Quand aux qualitez ma-«
nifestes, elle est à mon avis«
chaude au premier degré, &«
séche au commencement du«
second : car puis que nous«
ne pouvons connoître les«
premieres qualitez des dro-«
gues que par le goût, &«
que la saveur amere, la salée«
& l'acre, sont les saveurs«
chaudes ; il faut que le Thé«
qui est amer soit chaud : mais«
parce que toute l'étenduë de«
l'amertume n'est que depuis«
le premier degré inclusive-«
ment jusques au troisiéme,«
si l'on en excepte les Chi-«
coracées : il s'en suit que«
le Thé, ayant la plus foible«
amertume que l'on puisse sen-«

„tir, a aussi le moindre de-
„gré de chaleur. Il est vray
„qu'il peut échaufer davanta-
„ge par l'agitation qu'il donne
„aux esprits pour les raisons
„que je diray : mais de soy
„il est certain qu'il n'a pas plus
„de chaleur que ce que je
„viens de marquer.

„ Pour ce qui est de la sé-
„cheresse, quoy qu'elle sui-
„ve les degrés du chaud dans
„les choses ameres qui sont
„d'une substance terrestre, &
„que le Thé soit par conse-
„quent sec au premier degré,
„neanmoins j'estime qu'il va
„jusques au commencement
„ou au milieu du second par-
„ce qu'il est un peu astrin-
„gent, & que cette qualité
„demande un surcroit de sé-
„cheresse.

Mais je ne confidere pas« tant le Thé par ces qualitez« là, que parce qu'il eſt fort« ſpiritueux & qu'il a quelque« conformité avec les eſprits.« C'eſt pourquoy on ſe ſent« tout réjoüy quand on l'a pris,« & il fortifie toutes les parties« où ſe font les eſprits, & c'eſt« de là que je crois qu'il tire« toutes ſes vertus admira-« bles, parce que toutes les« fonctions du corps ſe faiſant« par le moyen des eſprits,« il eſt impoſſible qu'elles ne« ſe faſſent plus parfaitement« quand les eſprits ſe ſont ren-« dus plus puiſſants. «

La chaleur & la ſécheresſ-« ſe, outre que ce ſont des« qualitez imbecilles, comme« dit Hippocrate, elles y ſont« en ſi bas degré & ſont cor-«

„rigées par une ſi grande „quantité d'eau, qu'il n'y a „rien à craindre de leur part : „& ſi le Thé cauſe quelque „chaleur par l'agitation des „eſprits, c'eſt une chaleur „douce, conforme à la natu-„relle, & qui n'eſt point acom-„pagnée des vapeurs, comme „celle que le vin a de coûtu-„me de cauſer.

Ce qui a beaucoup ſervi à mettre en reputation le Thé en Europe, eſt la qualité qu'on luy atribuë d'empêcher le ſommeil, & de reparer les forces que la veille diſſipe : car cela le fit rechercher par les gens d'affaires, par les Agens, les Ambaſſadeurs, & autres perſonnes qui ſont obligées de veiller ſouvent. On trouva qu'il ne manquoit gueres de

produire cet effet s'il étoit recent & bien choisi. Les Voyageurs qui nous donnerent des Relations, confirmerent ce que la renommée en avoit déja publié & que l'experience justifioit.

Le *Pere Alexandre de Rhodes*, que j'ay déja cité en parle de cette maniere. Si on prend« le Thé aprés le souper, ordi-« nairement il empêche le som-« meil : il y en a pourtant quel-« ques uns que le Thé fait« dormir, parce que n'abatant« que les vapeurs les plus gros-« ses, il laisse celles qui sont« propres au sommeil. Pour moy« (continuë-t'il) j'ay experi-« menté tres-souvent, que« quand j'étois obligé d'oüir« toute la nuit la confession de« mes bons Chrétiens, ce qui«

»arrivoit frequemment, je »n'avois qu'à prendre du Thé »à l'heure que j'eusse commencé à dormir, je demeu»rois toute la nuit sans être »pressé du sommeil, & le len»demain j'étois aussi frais que »si j'eusse dormi à mon ordi»naire. Je pouvois faire cela »une fois la semaine sans en »être incommodé. Je voulus »une fois le continuer pen»dant six nuits consecutives, »mais à la sixiéme je demeu»ray entierement épuisé.

Tulpius assûre de même que la boisson du Thé, entre ses autres qualitez a celle d'empêcher de dormir. Voicy ce „qu'il en dit. Le Thé rend les „corps vigoureux & preserve „des douleurs du calcul, (aus„quelles on assûre que dans

les lieux d'où il vient person-«
ne ne se trouve sujet,) & de«
plus il guerit les douleurs de«
tête, les enrhumûres, les«
fluxions sur les yeux & sur la«
poitrine, la courte haleine,«
la debilité d'estomac, les«
tranchées de ventre, la lassi-«
tude, & le sommeil lequel il«
reprime si évidemment, que«
l'on voit les personnes qui«
boivent cette decoction, pas-«
ser quelques fois les nuits«
toutes entieres sans dormir,«
& vaincre sans aucune peine«
ny ennuy la necessité d'ail-«
leurs presque insurmontable«
du sommeil: car elle échauf-«
fe moderément, & reserrant«
l'orifice superieur de l'esto-«
mac, elle bride & retient si«
bien les vapeurs necessaires«
à former le sommeil, qui«

„s'élevent d'embas, que ceux „qui desirent d'employer les „nuits à écrire ou à mediter, „n'en ressentent aucun em-„barras ny empêchement.

Olearius & plusieurs autres Voyageurs assûrent tous la même chose, & principalement en ce qui regarde sa vertu de tenir éveillé. La raison de cela est que le sommeil vient principalement de deux causes, de l'épuisement des esprits & de leur repos. Par la prémiere, les esprits étant dissipez, il n'y en a pas une quantité suffisante pour tenir en action les muscles du corps; & c'est de là que vient le sommeil aprés la fatigue & la lassitude. Et par la seconde, les esprits étant arrêtez dans leur mouvement par les vapeurs

qui s'élevent du bas ventre dans le cerveau, comme les rayons du Soleil ſont arrêtés par les nuages qui s'élevent de la terre, il doit arriver neceſſairement, que les ſens exterieurs où ces eſprits ne brillent plus, ceſſeront de faire leurs fonctions & l'abandonneront au ſommeil : de là vient que la roſée & la fraicheur d'un nouveau chyle entrant dans le ſang, on s'endort ſans peine, & principalement ſi la premiere cauſe eſt jointe à la ſeconde, comme il nous arrive à la fin de la journée aprés nôtre ſouper. Le Thé empêche le ſommeil en s'oppoſant à ces deux cauſes, car par ſa partie ſpiritueuſe, volatile & odorante il repare les eſprits diſſipés, & par ſa ver-

tu diuretique il emporte par les urines une partie de la ſeroſité des alimens, en même tems que par ſon amertume & par ſa ſéchereſſe, il en diſſipe & abſorbe l'autre partie. Peut-être auſſi que la chaleur actuelle avec laquelle il eſt beu contribuë à cét effet. Un de mes amis m'a aſſuré qu'il avoit remarqué que quelques plantes de ce païs boüillies & buës chaudes produiſoient le même effet : & entr'autres la Pulmonaire de cheſne, qu'on peut accommoder comme le Thé ; mais elle eſt beaucoup plus deſagreable & plus aſtringente, & à peine en pourroit on boire, ſi aprés l'avoir fait boüillir on n'en jettoit la premiere eau.

CHAPITRE IV.

De la vertu du Thé, pour la guerison des maux de tête.

IL est facile à présumer que le Thé tenant éveillé en rabatant les vapeurs qui montent naturellement au cerveau, il doit aussi être bon aux maux de tête, qui souvent ne viennent que de ces vapeurs ou des humeurs abondantes armées de pointes acres, qui dilatent par trop les vaisseaux du cerveau, ou qui en picotent trop les membranes. Aussi est ce un des principaux effets que nos Auteurs luy atribuent.

La Principale vertu du " Thé, dit *Le Pere de Rhodes*, " est de guerir & d'empêcher "

„les douleurs de tête. Pour „moy, continuë-t'il, quand „j'avois la migraine, je me „ſentois ſi fort ſoulagé en „prenant du Thé, qu'il me „ſembloit qu'on me tiroit tout „mon mal avec la main : par„ce qu'une de ſes principales „qualitez, eſt d'abatre les va„peurs groſſieres qui montent „à la tête & nous incommo„dent. *Olearius* & *Tulpius* en conviennent auſſi. *Simon Pauli* même qui a fait un Traité exprés pour le décrier, ne luy conteſte pas cette prérogative.

Il eſt même certain que non ſeulement l'accez de la douleur ou la douleur preſente en doit être ſoulagée, mais auſſi que les retours en doivent être prevenus, puiſque l'a-

mertume legere de ce breuvage & ſon aſtriction, ne peuvent manquer de reſſerrer les fibres de l'eſtomac, & de perfectionner ſa fonction pour empêcher qu'il n'engendre plus de crudités, qui ſont les ſources de ces vapeurs groſſieres & acres. Pour ces deux fins il eſt bon d'uſer du Thé, non ſeulement aprés le repas, mais auſſi à jeun & quelques jours de ſuite : car on n'a pas remarqué comme du Café, qu'il fût neceſſaire de manger avant que d'en prendre.

Le Thé par la même raiſon, a encore cecy de commun avec le Café qu'il deſenyvre & repare les deſordres que l'excez du vin a fait dans le corps.

On dit que le *Duc d'Albe*

avoit acoutûmé de boire à la fin du repas un grand verre d'eau qu'il apelloit le *Castigador*, parce que cela châtie les fumées du vin. On pourroit à plus juste titre donner cette épithéte à une tasse de Thé.

Monsieur de Bourges dans sa Relation de l'Evêque de *Berythe* à la Cochinchine, dit que durant leur sejour à *Siam*, aprés leurs repas, qui étoient pour l'ordinaire de poisson, ils prenoient du Thé, qu'on boit tres-chaudement avec un peu de Sucre, & qu'ils s'en trouvoient fort bien, & comparant avec les effets du vin ceux que produit le Thé; quand on s'en sert en ces Païs-là, où l'estomac est afoibly par la chaleur, & sa force combatuë par la qualité de la nourriture:

on peut douter qui des deux doit obtenir la preference, tant cette feüille, dont l'usage est si commun de delà, a d'excellentes proprietez, dont la plus remarquable est celle de desenyvrer. En quoy elle est bien differente de la plus part des autres liqueurs dont usent les hommes qui étant prises avec excés leur ôtent ou leur affoiblissent la raison, & le Thé la fortifie & la degage des vapeurs qui empêchent ses fonctions.

L'Auteur de l'Ambassade de la Chine, que j'ay déja cité au commencement de ce Traité, assûre la même chose. Le *Pere Martinius* dans son Atlas Chinois en convient aussi. *Antonius Musa* Medecin de l'Empereur Auguste, atri-

buë à la Betoine les mêmes proprietés que nous atribuons au Thé ; & si on l'en veut croire elle guerit jusques à quarante & sept maladies, qu'il nomme. En effet ses conformités avec le Thé sont tres-considerables, & peut-être si nous en avions bien étudié les qualités y trouverions-nous des sujets de nous repentir d'aller chercher si loin ce que nous avons chés nous. Du moins nôtre paresse n'est pas excusable d'examiner si peu les plantes de nos Païs & d'y faire si peu de decouvertes, comme si le Ciel & la terre, étoient plus avares icy que dans l'Arabie & dans la Chine, & comme si la nature qui leur a donné le Café & le Thé, n'avoit pas pû nous ac-

corder aussi quelque simple, avec les mêmes vertus qu'ont ces deux arbrisseaux. Nous en avons sans doute, & s'ils nous sont cachez, c'est parce que nous n'avons pas pris assés de soins pour les rechercher, & en cecy nôtre besoin est une juste punition de nôtre negligence : ce qui nous devroit porter pour nos propres interets, à examiner plus que nous ne faisons les productions de nôtre climat, qui pourroit bien nous fournir liberalement ce que nous allons chercher ailleurs avec tant de dépence & tant de risque. En atendant que cela soit, je m'en vais continuer à traiter des proprietez remarquables du Thé.

Le degagement du cerveau

contribuë ſans doute à ren-dre la memoire & l'eſprit fer-me. Un cerveau trop humide eſt comme une cire trop mole, qui reçoit bien le cachet, mais n'en retient pas l'emprein-te. C'eſt pourquoy les per-ſonnes phlegmatiques & les enfans n'ont pas de memoire ; il faut une ſécchereſſe medio-cre dans les organes & de la pureté dans les humeurs, pour retenir & ne pas confondre les idées. Le Thé deſſéche mo-derement & épure le cerveau, en le degageant des images importunes qui l'aſſiegent, & par conſequent il doit fortifier la memoire & épurer l'eſprit. On remarque que les Chinois ne crachent & ne ſe mou-chent preſque point : ce qui fait voir que leur cerveau eſt

delivré de ces ſuperfluités qui appeſantiſſent le ſiege de la raiſon. Les Anciens apelloient les gens d'eſprit *homines emunctæ naris* : c'eſt à dire, qui n'ont pas beſoin de ſe moucher : auſſi convient-on aujourd'huy que les Chinois ſont ſpirituels, fins & adroits.

Les Medecins ſont perſuadez que leur Art n'a été porté en partie au point où il eſt que par l'analogiſme, c'eſt à dire par les concluſions que l'on tire de la reſſemblance des maladies & de leur commune ſource, & par la conformité d'une drogue avec une autre. Suivant ce que j'ay déja ſuppoſé des operations du Thé, je puis conclurre de ſon excellence pour la pluſpart des maladies de la tête, où il y a

aſſoupiſſement, fluxion & éle-
vation de vapeurs : par exem-
ple pour prévenir & guerir
l'apoplexie, la lethargie, la
paralyſie, les vertiges & l'epi-
lepſie, qui ne viennent ſou-
vent que d'un regorgement de
ſeroſités dans le cerveau ; les
catharres, les maux des yeux,
les bruits d'oreilles, & ſem-
blables indiſpoſitions, princi-
palement lors qu'avec le ſe-
cours d'un Medecin experi-
menté, on en aura diſtincte-
ment penetré la cauſe : car qui
ne ſçait que les meilleurs re-
medes du monde employez
ſans ordre & ſans connoiſſan-
ce, ne ſont capables de faire
du bien que par hazard, &
ne peuvent preſque pas man-
quer de faire du mal.

Que ſi quelqu'un s'étonne

qu'une infusion legere d'une simple herbe, soit capable de produire de si bons effets, & de guerir des maladies que d'autres puissans remedes ont de la peine d'emporter : je les prie de considerer deux choses : l'une que les remedes usuels, tels que le Thé ou le Café, impriment insensiblement & sûrement leurs bonnes qualitez, plutôt que les autres remedes, comme les juleps, apozemes & emulsions, parce qu'on en use plus long-tems : l'autre qu'ils agissent sans violence, sans afoiblir l'estomac, comme les émetiques & les purgatifs : sans epuiser les esprits & les forces, comme les sudorifiques, & les saignées, & sans degoûter les malades comme

les drogues ordinaires de la Pharmacie. D'ailleurs comme la plufpart de nos maladies doivent leur naiffance aux erreurs du regime de vivre, il eft certain qu'un breuvage familier & propre à une indifpofition, foulagera bien plutôt un malade qui en eft ateint, que quelque medicament dont on pût fe fervir, puis que l'ufage n'en fçauroit être fi frequent, ny fi amy de la nature.



CHAPITRE V.

De la vertu du Thé pour les maux d'estomac, pour la goute, la gravelle, la colique, les maux de rate, les rhûmatismes, & autres maladies, & du Thé avec le lait.

LE Thé ne sert pas seu-« lement à la tête ; dit *le*« *Pere de Rhodes*, il a une« merveilleuse force à soulager« l'estomac & à aider à la« digestion. Aussi d'ordinaire« plusieurs en prenent aprés« le dîner. Aprés le souper on« n'en prend pas si on veut« dormir. On n'aura pas de« peine à concevoir pourquoy il est stomacal..Tous les amers le sont, & particulierement

quand avec cela ils ſont aſtringens, comme eſt le Thé : l'amertume corrige la trop grande acidité du levain de l'eſtomac, & la ſtipticité, c'eſt à dire, la vertu qu'il a d'être aſtringent, reſſerre les fibres dont le relachement cauſe la foibleſſe. C'eſt une verité conſtante. Il eſt à remarquer que quand on en veut uſer à ce deſſein, il eſt bon de ne le pas faire ſeulement infuſer; mais de le faire un peu boüillir, parce que de cette maniere il prend mieux ſon amertume, & ſon âpreté, qui tiennent à la partie terreſtre, & non à la ſpiritueuſe. En ce cas là je préfererois la methode des Japonois, de le prendre en ſubſtance, à celle des Chinois qui eſt celle dont nous

nous nous servons dans ces Païs. Un celebre Medecin de Grenoble * ordonne à ses malades de le mâcher pour les aigreurs d'estomac, & il trouve qu'il reüssit mieux de cette maniere qu'en boisson pour cette sorte d'indisposition. Les Espagnols ont au lieu de cela leur *Cachou*, qui est aussi connu en France depuis quelques années. C'est un suc âpre & amer qui vient des Indes: quelques-uns disent du Japon. Ils le croyent être le suc d'une espece de *Prunella* ou bien de l'herbe appellée *Areca*, fort commune dans les Indes. On en fait des petits grains avec du sucre ambré, & l'on en mange quelque peu aprés le repas. Cela ne s'accorde pas mal avec le Thé, & avec le

* Mr Monin

Café, & peut merveilleusement aider à fortifier l'action de ces deux breuvages sur l'estomac.

Les erreurs de la digestion étant corrigées, on ne tombera pas dans plusieurs indispositions qui en dependent, telles que sont les douleurs d'estomac, les coliques causées par des glaires & par des vents renfermés dans le ventricule ou dans les intestins, & les diarrhées qui viennent souvent de la corruption du Chyle, & des indigestions. *Monsieur Mandelslo*, dans ses Voyages aux Indes, attribuë au Thé non seulement cette proprieté d'échaufer & de fortifier l'estomac, & les entrailles, mais il le confirme encore par l'experience qu'il

en a faite, assurant qu'il en fut guery d'une diarrhée importune dont il avoit été tourmenté depuis long-tems. *Olearius*, *Guillaume Leyl* Danois cité par *Simon Pauli*, & plusieurs autres, ne luy contestent pas les mêmes vertus. Mais il n'y en a point qui luy soit plus universellement attribuée par les Auteurs, que celle de preserver de la gravelle, de la pierre, & de la goûte; & un des prejugés qu'ils en ont, est que les Chinois qui en usent si frequemment ne sont point sujets à ces maladies. Une « des choses que fait le Thé, « dit le *Pere de Rhodes*, est de « purger les reins & de preser- « ver le corps de la goûte & de « la gravelle, & c'est peut être « la vraye cause pourquoy ces «

„ſortes de maladies ne ſe trou-
„vent point en ces Païs là. Sur ce même ſujet, le *Pere Martin Martinius* dans ſa deſcription Geographique de l'Empire de la Chine parlant du breuvage des Chinois dit: „Ils boivent toûjours chaud, „ſoit que ce ſoit de l'eau, du „vin ou du ris boüilly. Ils font „toûjours tremper cette herbe „ſi celebre, qu'ils nomment „*Cha*, dans ces liqueurs, ou „en de l'eau boüillante, & la „boivent toute chaude. Quand „j'y ay été acoutumé, j'ay „fort deſaprouvé ceux de l'Eu-„rope qui aiment tant à boire „froid : car les Chinois en „beuvant chaud, apaiſent leur „ſoif, ſe deſalterent & deſſe-„chent les humeurs. C'eſt „pourquoy ils ne crachent

presque jamais & ne sont point sujets à la gravelle, ny aux crudités d'estomac comme les Européens, ne souffrent point tant de maladies ny de si grandes que parmy nous, & ne sçavent ce que c'est que de gravelle, de goûte aux pieds & aux mains, ny d'autres semblables indispositious.

Tulpius dit aussi que la commune opinion qu'on a dans la Chine, est qu'il n'y a rien de si souverain que cette plante qu'ils croyent fortement que le Ciel leur a donnée par une bonté singuliére, tant pour prolonger les jours jusques à l'extrême vieillesse, que pour empêcher tout ce qui peut faire ombrage à la sâté & que non seulement elle rend les

„corps vigoureux & preserve
„des douleurs de la pierre,
„ausquelles on assure que per-
„sonne dans ces lieux là ne
„se trouve sujet, mais de plus
„qu'elle guerit les douleurs de
„tête, les enrumures, les
„fluxions sur les yeux & sur
„la poitrine, la courte halei-
„ne, la debilité d'estomac, les
„tranchées de ventre & la las-
„situde.

On tombera d'accord de ces effets du Thé, quand on considerera que tout ce qui tient les reins nets & qui diminuë les serosités, pourveu que d'ailleurs il ne laisse point d'impression dans les reins & de foiblesse dans le corps, doit être par consequent excellent pour empêcher qu'il ne s'engendre du gravier &

des phlegmes, & qu'on ne ſoit ateint de la goûte & des rheumatiſmes, puis que le ſable & le calcul ſont cauſez par le ſejour des matieres viſqueuſes dans les reins ; & la goute & le rheumatiſme par le regorgement des ſeroſités qui ne trouvant pas leur ſortie libre par les voyes ordinaires, ſe jettent ſur les jointures ou dans les muſcles. C'eſt ce qui fait que preſque tous les diuretiques ſont bons dans ces maladies. Or il eſt conſtant que le Thé l'eſt beaucoup, juſques là que quelques Auteurs ont obſervé que des perſonnes par l'uſage trop frequent du Thé avoient pris de grands flux d'urine que les Medecins apellent *diabetes*, où on rend des urines copieuſes

& semblables à ce qu'on a beu. Je m'engagerois un peu trop dans la Medecine si je voulois rechercher les raisons pourquoy il est diuretique ; je me contente d'emprunter ce qu'un de mes amis a remarqué sur un passage d'Hippocrate* *Que les choses odorantes sont diuretiques*, parce qu'étant composées de parties penetrantes & volatiles, elles fondent les humeurs visqueuses & les convertissent en serosités, qu'elles rendent ainsi plus capables d'être vuidées par les urines.

Mr Spon Aphorismi novi sect. 4 aph. 14.

On remarque que les diuretiques sont aussi parfaitement bons pour les maux de rate, comme les câpes, les poix chiches, le tamarisc & le vin blanc ; c'est pourquoy Hippocrate les recommande dans

Aph. 9. sect. 5.

ces maladies. Ainsi le Thé qui a cette qualité & qui outre cela par son amertume peut adoucir les humeurs acides qui fermentent dans la rate, n'y doit pas être d'un leger secours.

Je pourrois ajoûter plusieurs maladies ausquelles le Thé est trés-propre aussi bien que le Café : comme les vers, les vapeurs, les palpitations & quelques autres, mais cela m'obligeroit à repeter bien des choses que j'ay déja dites : ce qui fait que je me contente de remarquer qu'un de nos Auteurs l'a mis aussi entre les febrifuges, & qu'il en a raporté des observations qui font connoître qu'il est utile aux febricitans. Je pourrois aussi faire les mêmes conjectures

ſur le Thé preparé avec le lait, que ſur le lait cafeté, car il ne doit pas être moins bon pour les maladies de poitrine.

Nous en devons l'invention aux Chinois, qui en regalent quelques fois les étrangers, comme nous l'aprenons de l'Ambaſſade des Holandois „à la Chine. Les Tartares & „les Chïnois les plus qualifiés, dit l'Auteur qui l'a „donnée au jour, prennent „une poignée des feüilles de „Thé, le jettent dans l'eau „boüillante ; puis ayant pris „quatre fois autant de cette „eau, que de lait boüilly, & „y ayant mis un peu de ſel, ils „remuent le tout enſemble & „l'avalent avec plaiſir. Ceux qui au lieu de ſel y mettront

du Sucre en feront un breuvage, non feulement utile, mais fort agreable, & fi un malade s'en fert il aura le plaifir de guerir par un remede delicieux : ce qui eft fi rare dans la Medecine. Surquoy Meffieurs les Medecins & Meffieurs les Pharmaciens me permettront de leur dire qu'un remede rebutant qu'on fait prendre à un malade, eft fouvent pour luy une nouvelle maladie. Je fçay bien que trop d'indulgence pourroit augmenter le mal ; mais il eft des rencontres où ils pourroient eux mêmes mieux obferver qu'ils ne font l'aphorifme qui dit, *qu'un remede ou un aliment moins bon, mais plus agreable à un malade, eft preferable à d'autres meilleurs, mais*

plus desagreables. C'est pour cela qu'on me doit sçavoir bon gré de ce que j'enseigne la maniere de se servir du Café & du Thé, non seulement avec profit, mais même avec agrément.

Il est des indispositions de la poitrine, où le Thé au lait doit être plus propre que le lait Cafeté, entr'autres aux crachemens de sang & à la toux de quelque cause presque qu'ils dependent. Car le Thé par son astriction est favorable à fermer les extremités des vaisseaux entr'ouverts ou legerement corrodez dans le poûmon, & n'étant pas empreint comme est le Café par sa Torrefaction de parties ignées, il ne volatilise pas le sang autant que luy, & le rend

moins ſujet à ſe repandre ſur le poûmon & à échaper des veines.

Par la même raiſon le Thé au lait doit être parfaitement bon pour les dyſenteries & longues diarrhées, où il eſt queſtion d'adoucir les humeurs, de fortifier & de reſſerrer les parties deſtinées à la nutrition, & de conſumer les ſeroſités acres & ſuperfluës, qui cauſent ou qui accompagnent ces maladies. Voicy la methode dont on peut en uſer ſi on veut s'en ſervir pour la ſanté. Aprés s'être purgé, s'il eſt neceſſaire, ſuivant l'avis d'un Medecin, on prendra une taſſe de lait de vache que l'on fera legerement boüillir pour l'eſcremer & en ôter les parties butyreuſes qui chargent l'eſtomac

& embarrassent la poitrine, on mettra en même tems infuser une dragme de Thé dans deux verres d'eau chaude, puis on mêlera le tout avec une cuillerée de Sucre, & on en avalera une bonne écuellée chaudement : continuant ainsi pendant un mois & même deux si on s'en trouve bien, avec la precaution de se purger doucement & agreablement de quinze en quinze jours, soit avec deux onces de Casse confite, en beuvant aprés les avoir prises le Thé au lait ; soit avec le sel Polycreste de Seignete, dont la doze est reglée à six dragmes, dans quatre verres d'eau, qu'on doit boire en demi heure de tems.

Voila ce que j'avois à dire

ſur l'uſage du Thé, dont je ne pretens pas autoriſer l'abus; ce qui le met à couvert de toutes les declamations qu'a fait contre luy *Monſieur Simon Pauli*, puis qu'il convient de bonne Foy que toutes les mauvaiſes qualitez qu'il luy impute ne ſont que les effets de l'uſage exceſſif qu'on en peut faire. Surquoy on peut voir ce que j'ay dit en parlant du Café. La chaleur naturelle eſt comme la flamme d'une lampe qui s'éteint quand l'huile eſt conſumée. Tout ce qui la conſume trop vîte eſt dangereux, & je ne diſconviens pas qu'un uſage immoderé du Thé conſumant trop promtement l'humidité naturelle, n'éteignit la chaleur & la vie. Ce n'eſt pas ſeulement dans la Morale

que les excez ſont vicieux : ils le ſont auſſi dans la Medecine, ce qui fait dans l'une un vice, fait dans l'autre une maladie, & dans toutes les deux le bien ſe trouve dans la moderation : heureux eſt celuy qui s'y ſçait tenir.

Fin du Traité du Thé.







Americain auec
Sa Choco
latiere
et Son
Gobelet
Folio
305
Rameau de
L'arbre du Cacao
Cacao
Gousses de Vanille
Traité Nouueau & Curieux du Chocolate
mposé Par Philippe Syluestre Dufour



TRAITÉ DU CHOCOLATE.

CHAPITRE I.

Ce que c'est que le Chocolate, & l'examen des ingrediens qui le composent.



'USAGE du Chocolate est devenu si commun en Europe, principalement en Espagne & en suite en Angle-

terre, en France & en Italie, que nous ne le devons plus considerer comme un breuvage particulier à l'Amerique où il a pris naissance, mais comme une boisson qui s'est naturalisée parmy nous. Cela m'oblige d'en examiner la composition & les vertus, comme j'ay fait du Café & du Thé dans les Traités precedens, pour sçavoir au vray s'il merite tous les eloges qu'on luy donne, & à quelles personnes il peut être propre. C'est ce qui a déja fait mettre la main à la plume à deux sçavans Medecins Espagnols, *Barthelemy Marradon* de la Ville de Marchena, & *Anthoine Colmenero* de Ledesma de la Ville d'Ecija, dans l'Andalousie, & aprés eux à

Monſieur *René Moreau*, Profeſſeur Royal en Medecine à Paris, qui n'a pas jugé les deux Traités de ces Meſſieurs indignes de ſon eſtime, puis qu'il s'eſt donné la peine de les traduire, & de les commenter. Depuis encore un curieux Voyageur Anglois, nommé *Thomas Gages* qui a demeuré long-tems en Amerique, nous en a donné une Relation fort longue. Le grand uſage qu'il en a fait ſur les lieux, luy ayant facilité les moyens d'en prendre une parfaite connoiſſance. Je ne pretens pas d'encherir beaucoup ſur ce qu'en ont dit ces Meſſieurs qui paroiſſent en avoir été tres-bien informez. Je me contenteray d'être comme leur Echo ou leur Truchement,

ſans m'arrêter pourtant ſcrupuleuſement à leurs termes, quand je croiray d'en avoir trouvé de plus expreſſifs, & ſans me rendre eſclave de leurs ſentimens, lors que des raiſons fortes m'en detacheront.

Le mot de *Chocollatl* ou comme nous l'appellons *Chocolate*, eſt purement Americain. Il vient, à ce qu'ont écrit quelques-uns, du bruit qu'il fait quand on le prepare dans la chocolatiere avec le molinet, qui aproche fort du ſon de *Choco Choco*, & du mot *Atte*, ou *Atle*, qui dans la langue des Mexicains ſignifie *eau*. C'eſt ainſi que ces peuples groſſiers nomment les choſes par certains noms qui donnent quelques idées ſenſibles de ce

qu'ils veulent exprimer, comme lors qu'ils apelloient autrefois les Européens les enfans du Tonnerre, à cauſe du bruit de nos armes à feu, & une lettre miſſive, une choſe blanche qui a de l'eſprit, parce qu'elle inſtruit celuy qui la reçoit. Il pourroit bien être auſſi que le *Cacao* étant la baze du Chocolate, de ce mot joint à celuy d'*Atle*, on auroit formé celuy de *Chocolate*, comme qui diroit *eau de Cacao*, cela me paroit aſſés vray ſemblable, mais la choſe n'eſt pas de ſi grande importance qu'il l'eſt de ſçavoir ce que c'eſt que Chocolate.

Le Chocolate eſt une maniere de Pâte ſolide compoſée de differens ingrediens dont le principal eſt le *Cacao*,

laquelle detrempée avec une liqueur fait un breuvage fort agreable au goût & tres utile à la santé. Voicy le denombrement & la dose des drogues qu'on employe pour cette composition suivant le sentiment de *Barthelemy Marradon.*

„*Sept cens Cacaos.*
„*Vne livre & demy de Sucre.*
„*Deux onces de Canelle.*
„*Quatorze grains de Poivre*
„ *de Mexique, apellé Chi-*
„ *lé ou Pimiento.*
„*Demi once de Cloux de*
„ *Girofle.*
„*Trois gousses de Vanille,*
„ *ou en sa place deux onces*
„ *d'Anis.*
„*Le gros d'une noisette d'A-*
„ *chiote.*

„Quelques uns, ajoûte-t'il, y

mettent un peu d'eau de« fleurs d'Orange, un grain« de Musc ou d'Ambre gris,« ou de la poudre de Scolo-« pendre. De ces choses *Colme-*« *nero* en bannit les cloux de« Girofle, le Musc, l'Ambre« & les eaux de senteur, &« il y ajoûte les Amandes, les« noisetes, & la poudre des« roses d'Alexandrie. *Delaet* dit« qu'en Amerique on y met« encore *la fleur d'un arbre resi-*« *neux, odorante comme celle de*« *l'Oranger*, & une gousse apel-« lée *Tlixochitla*. Il y en a qui« y font entrer le *Mays* ou le« *Panis*, & *l'Orejevala*.

Ces Auteurs comme on vient de voir, ne convien-nent pas en toutes choses pour la composition du Chocolate. Examinons maintenant toutes

des drogues les unes aprés les autres avant que de parler de leur preparation & de leur meslange.

DU CACAO.

Dulaet hist. Occident. liv. 7. chap. 2. & Ximenes aprés luy dans sa descriptiõ des plantes & des animaux de l'Amerique.

L'arbre qui porte le *Cacao* est apellé par les Americains *Cucahuaguahuitl* à ce que dit Dulaet ou Cacaotal, comme le remarque Thomas Gage. Il est de la grandeur de nos Orangers & a ses feüilles assés semblables aux siennes, mais plus grandes. Herrera les compare à celles du Chataigner. On peut en voir la figure que j'ay fait mettre au commencement de ce Traité, tirée de la description des curiosités qui sont au Cabinet d'*Olaus Vormius*. Cét arbre est

eſt ſi délicat, & le terroir où il croit eſt ſi chaud, que pour le garantir des ardeurs du Soleil, les Americains plantent des autres arbres qu'ils apellent *Atlinam* : & quand ils ſont crus à une hauteur capable de faire aſſés d'ombrage, ils plantent au deſſous ceux qui portent le Cacao, afin que les *Atlinam* leur ſervent d'abry & les defendent des rayons brulans du Soleil, comme une mere ou une nourrice tendre de ſon enfant le pourroit faire, ce qui fait qu'ils donnent à cet arbre l'epithéte de mere du Cacao, car il n'eſt deſtiné purement & uniquement qu'à cela.

Le fruit du *Cacaotal* ne vient pas auſſi tout nud, mais couvert & envelopé dans une

grande gousse canelée, & rayée à peu prés comme un de nos melons, ils l'apellent *Cacahuacintli.* Cette gousse renferme quantité de noix de Cacao, qui sont comme de grosses amandes : mais plus compactes & de meilleur goût. Il s'y en trouve jusques à vingt ou trente, & même quelque fois jusques à quarante. Chaque noix se partage en deux parties egales, bien jointes, & serrées ensemble, couverte d'une peau blanche, pleine d'un jus que les femmes du Païs succent avec delice parce qu'il est rafraichissant & qu'il humecte agreablement la bouche.

Colmenero & *Gage* ne font que deux sortes de Cacao. „Il y a, dit ce dernier, deux

ſortes de Cacao : l'un eſt com-«
mun d'une couleur obſcure«
tirant ſur le rouge, rond &«
picoté au bout : l'autre eſt«
plus large, plus gros & plus«
plat. Il s'apelle *Patlaxe*, blanc«
& plus deſiccatif que l'autre,«
auſſi eſt-t'il à meilleur mar-«
ché de beaucoup. Celuy-cy«
empêche bien mieux le ſom-«
meil que l'autre. C'eſt pour-«
quoy on ne s'en ſert pas tant«
que de l'ordinaire, & il n'y«
a gueres que le commun peu-«
ple qui en uſe. «

Monſieur Moreau marque qu'il y a de quatre eſpeces d'arbres qui portent le Cacao. La premiere, dit-il, eſt apel-«
lée *Cacahuaguahuitl*, qui eſt«
la plus grande de toutes, &«
porte grande quantité de«
fruits. La ſeconde eſt de«

»même nom, de moyenne »grandeur, pourtant ses feüilles »& ses fruits beaucoup plus »petits. La troisiéme est apel»lée *Xuchicacahuaguahuitl* en»core plus petite, les fruits de »laquelle sont plus rouges au »dehors, au dedans du tout »semblables aux autres. La »quatriéme est la plus petite »de toutes, c'est pourquoy on »l'apelle *Tlalcacahuaguahuitl*, »c'est à dire petit, ou bas »arbre de Cacao, laquelle »porte un fruit plus petit »que tous les autres, com»bien qu'il n'en differe en »rien quand à la couleur; »or tous ces fruits sont de »mêmes qualitez & ont même »usage, encore qu'on se ser»ve du dernier, principale»ment en breuvage, les autres

ſont plus propres à trafiquer.

Ces noix de Cacao ſont d'un goût moyen entre doux & amer, tirant ſur la ſaveur âpre & aſtringente. Pour ce qui eſt de ſes qualités, voicy comme en raiſonne *Thomas Gage*, que je copie mot à mot comme il a copié *Colmenero*.

Quoy que le Cacao, com- « me tous les autres ſimples, « participe des qualitez des « quatre elemens, neanmoins « l'opinion qui eſt la plus re- « çuë entre les Medecins, eſt « qu'il eſt froid & ſec comme « l'element de la terre, & par « conſequent de qualité aſtrin- « gente. Mais comme il par- « ticipe auſſi des autres ele- « mens, & particulierement « de l'air qui eſt chaud & hu- « mide : de là vient qu'il a des «

„parties onctueuses, en sorte
„qu'on en tire une maniere de
„beurre, dont j'ay vû que les
„femmes des Crioles se frotoient le visage pour se rendre le teint plus uny.

„ L'on ne doit pas trouver
„incroyable ce que l'on dit du
„Cacao qu'il est froid & sec,
„& puis chaud & humide:
„car quoy que l'experience
„vaille plus que tous les raisonnemens du monde, neanmoins les exemples serviront
„à éclaircir cette verité.

„ Premierement dans la Rhubarbe, quoy qu'elle ait en soy
„des qualités chaudes & purgatives, elle en a neanmoins
„d'autres qui sont froides,
„séches & astringentes, &
„propres à fortifier l'estomac
„& guerir le mal de ventre.

Cela paroît encore dans« l'acier, qui bien qu'il parti-« cipe de la nature de la terre« en ce qu'il eſt peſant, reſſer-« ré, froid & ſec, & qu'on« l'eſtimeroit contraire à la« gueriſon des opilations du« foye & de la rate : on s'en« ſert neanmoins comme d'un« remede ſpecifique propre« pour les guerir. «

L'Authorité de Galien peut« encore éclaircir cecy, car il« enſeigne au troiſiéme Livre« des qualitez des ſimples que« la pluſpart des medicamens« qui paroiſſent ſimples à nos« ſens, ſont naturellement com-« poſez & contiennent en eux« des qualitez contraires, com-« me une qualité expulſive« & une qualité retentive ;« une qualité qui groſſit, &«

„l'autre qui attenuë, ou qui
„rarefie & qui condense. Et
„dans le quinziéme Chapitre
„du même Livre, il raporte
„l'exemple du boüillon d'un
„coq qui lâche le ventre, &
„sa chair à la vertu de le res-
„serrer.

„ Et pour montrer encore
„que cette qualité differente
„se trouve en diverses sub-
„stances ou parties des medi-
„camens simples; il raporte au
„dixseptiéme chapitre du pre-
„mier livre des simples medi-
„camens, l'exemple du lait où
„l'on trouve trois substances
„differentes & que l'on sepa-
„re les unes d'avec les autres.
„Sçavoir la substance froma-
„geuse qui a la vertu d'arrê-
„ter le flux de ventre, la sub-
„stance du lait qui est pur-

gative, & celle du beurre qui« eſt anodine. «

Nous trouvons auſſi trois« ſubſtances dans le mouſt :« ſçavoir la ſubſtance du marc,« qui eſt terreſtre & la plus« abondante , une autre qui« en eſt comme la fleur , qui« eſt l'écume ou la lie , & fina-« lement une troiſiéme ſub-« ſtance plus pure qui eſt pro-« prement le vin ; & chacune« de ces ſubſtances contient en« ſoy diverſes qualitez & pro-« prietez , ſoit dans la couleur ,« ſoit dans l'odeur , ou autres« ſemblables accidens. «

Ce qui s'accorde auſſi à« la raiſon , ſi nous conſide-« rons que les alimens que nous« prenons , quelques ſimples« qu'ils ſoient ne laiſſent pas« d'engendrer ou de produire«

»les quatre humeurs dans les »foye, qui different non seule»ment en temperature, mais »aussi en substance ; & selon »que l'aliment participe plus »ou moins d'une de ces hu»meurs, l'humeur se trouve»ra aussi plus ou moins prédo»minante.

» D'où nous pouvons con»clurre, que lors que le Ca»cao est moulu & remué, les »diverses parties que la natu»re luy a données se mêlent »artificiellement & intime»ment les unes avec les autres; »de sorte que les parties on»ctueuses, chaudes & humi»des se trouvant mêlées avec »celles qui sont terrestres, les »repriment & les temperent ; »en sorte qu'elles ne sont »plus si astringentes qu'aupa-

ravant, mais deviennent plus«
temperées & plus conformes«
au temperament chaud & hu-«
mide de l'air, qu'à la froi-«
deur & ſéchereſſe de la ter-«
re; comme il paroît lors qu'on«
le rend propre à le prendre en«
breuvage, qu'à grand peine«
a-t'on donné deux tours de«
molinet, qu'il s'éleve une«
ecume graſſe, par où l'on«
peut remarquer combien il«
participe de cette partie on-«
ctueuſe. «

De maniere que par ce«
qui a été dit cy-deſſus, l'on«
peut voir aiſément l'erreur de«
ceux qui parlant du Choco-«
late, diſent qu'il engendre«
des opilations, parce que le«
Cacao eſt aſtringent, com-«
me ſi ſa faculté aſtringente«
n'étoit pas corrigée & tem-«

„perée par le mélange intime „de ses parties les unes avec „les autres lors qu'il est moulu, comme j'ay déja dit, outre qu'il y entre tant d'autres „ingrediens qui sont naturellement chauds, qu'il faut par „necessité qu'il ait la faculté „d'ouvrir & d'attenuer, & „non pas de resserrer.

„ Mais laissant à par toutes „ces raisons, cette verité paroît évidemment dans le Cacao même : car s'il n'est ny „moulu, ny remué, ny composé, comme il est dans le „Chocolate, mais seulement „mangé comme il est dans le „fruit, ainsi que font plusieurs femmes des Crioles „& des Indiens ; il cause de „grandes obstructions, & leur „rend le teint pâle & blême,„

comme celles qui ont les pâ-«
les couleurs, & qui man-«
gent de la terre de pots ou du«
plâtre de murailles, comme«
font souvent les femmes Es-«
pagnoles pour faire venir le«
teint de cette couleur, qu'el-«
les estiment par dessus tou-«
te autre ; quoy que cela leur«
cause des obstructions fâ-«
cheuses. De sorte qu'on void«
par là, qu'il n'y a point«
d'autre raison que le Cacao«
étant mangé tout crud pro-«
duise les mêmes effets, si-«
non que les parties diffe-«
rentes n'étant pas assez mê-«
lées en le mangeant, ont«
besoin de ce mélange arti-«
ficiel dont nous avons parlé«
cy-devant. «

Tout ce long raisonnement sert à établir que le Cacao

eſt temperé, ſa partie terreſtre & froide étant corrigée par celle qui eſt huileuſe & chaude : car toutes les huiles ſont des liqueurs ſouffrées & inflammables.

DU SUCRE.

Le *Sucre* entre dans la compoſition du Chocolate, non ſeulement pour temperer l'âpreté naturelle qui ſe rencontre à la pluſpart des ingrediens qu'on employe pour cette compoſition ; mais encore pour l'aider à ſe conſerver, comme on s'en ſert pour les confitures ordinaires, ce qui n'empêche pas que devenant vieux il ne ſe rempliſſe de petits vermiſſeaux, qui le percent comme un froma-

ge vieux & ſur tout ſi on le tient dans un lieu humide, & s'il eſt ſurchargé de Sucre.

DE LA CANELLE.

La *Canelle* qu'on employoit pour la compoſition du Chocolate dans l'Amerique avant que les Eſpagnols s'en fuſſent rendus les maîtres, ne pouvoit pas être celle que les Indes Orientales nous fourniſſent, puis qu'elle n'étoit pas connuë dans cette partie du monde. Sans aucun doute, ils y mettoient celle de leur Païs decrite par *Monardes* dans ſon Livre des Plantes chapitre vingt-cinquiéme, qui dit que c'eſt un arbre de moyenne grandeur dont les feüilles apro-

chent de celles du Laurier, & qui porte un fruit fait comme un petit chapeau de la grandeur d'une reale, de couleur de violette : & c'eſt ce fruit qui a le goût & l'odeur de la Canelle d'Orient, l'écorce n'en ayant point. On s'en ſert en poudre dans le Païs pour mettre dans les ragouts. Il fortifie l'eſtomac, diſſipe les vents, corrige la mauvaiſe odeur de la bouche, affermit le cœur & apaiſe les douleurs de ventre : ainſi ce n'eſt pas mal à propos qu'il eſt employé dans le Chocolate, puis qu'il eſt propre à attenuer & ſubtilizer les parties terreſtres des Cacaos, & à fortifier leur vertu ſtomacale : en ſa place on peut ſubſtituer la vraye Canelle de

Ceylan dont les qualitez sont du moins semblables ; mais en ce cas il faudra se souvenir d'en diminuer la dose, parce que sans doute étant plus penetrante que l'autre, deux onces sur celle de toute la composition pourroient être trop fortes.

DU CHILES, OU POIVRE DE MEXIQUE.

Pour ce qui est du *Chilles* ou *Chilli*, il y en a de deux sortes, l'un d'Orient, qui est le Gingembre, & l'autre d'Occident qui est le Poivre de Mexique, qu'on apelle poivre de *Tabasco*, parce qu'il croit en abondance dans cette Province de la nouvelle Espagne. *Colmenero* dit qu'il y en

a de quatre ſortes : il apelle les premiers *Chilcotes*, les ſeconds qui ſont fort petits *Chiltecpin*, leſquelles deux eſpeces, ajoûte-t'il, ſont fort mordicantes & picantes ; les troiſiémes ſont nommez *Tonachiles*, qui ſont chauds moderement, puis que l'on les mange avec du pain ainſi qu'on fait les autres fruits, bien qu'ils ſoient moderement amers, & ne croiſſent en autre lieu qu'aux marais de Mexique ; les quatriémes ſont apellés *Chilpatlagua*, qui ſont fort larges, mais qui ne ſont pas ſi piquans que les deux premiers, ny ſi peu piquans que les troiſiémes, & ce ſont ceux qu'on met dans la compoſition du Chocolate.

Le Pere Jean Euſebe de Nie-

remberg en fait bien davantage d'espèces au chapitre quatre-vingt du quinziéme livre de son Histoire naturelle. *Dulaet* dit au dernier chapitre de son cinquiéme livre, que ce fruit vient d'un arbre domestique apellé *Xocoxochitl*, lequel est fort grand, ayant les feüilles d'oranger fort odorantes. Ses fleurs sont rouges comme grenats, de la même odeur que celle des oranges, agreables & douces, les fruits en sont ronds & pendans par grapes, qui sont au commencement verds, & puis aprés roux; & à la fin noirs, d'un goût acre & mordicant, de bonne odeur, chauds & secs au troisiéme degré, de sorte qu'il peut être mis au lieu de poivre.

Il y en a plusieurs qui veulent bannir le *Poivre* de cette composition, parce qu'il est trop piquant & trop échauffant. Les plus habiles Medecins n'osent presque jamais employer le poivre rond qu'entier, parce que de cette maniere il est capable d'échaufer & de fortifier l'estomac sans alterer le sang ny les entrailles où il ne penetre pas, au lieu qu'en poudre il excite une chaleur & une soif intolerable. En effet plusieurs personnes ayant remarqué que le Chocolate les échaufoit & leur faisoit venir des boutons au visage, se sont abstenus de faire entrer le poivre dans sa composition, luy imputant ce mauvais effet.

DES CLOUX DE GIROFLE.

Les *Cloux de Girofle* ſont auſſi rebutez de cette compoſition par la pluſpart de ceux qui ſe piquent de faire de bon Chocolate, fondez peut-être ſur ce qu'ils reſerrent le ventre, quoy que d'ailleurs ils fortifient l'eſtomac, & ayent d'autres bonnes qualités, ſur leſquelles je n'inſiſte pas, puis que c'eſt une choſe connuë de tout le monde.

DE LA VANILLE.

La Vanille que d'autres apellent *Mecaſuchil*, eſt une gouſſe d'une odeur tres-agreable & d'un goût acre. Elle fortifie l'eſtomac & le cœur : elle Thomas Gages.

attenue les humeurs épaisses & visqueuses, & est un excellent remede contre les venins. Mêlée avec le Tabac, elle corrige l'odeur desagreable de sa fumée. Cette plante est decrite au long dans de *Laet*, & dans *Eusebe de Nieremberg*.

Liv. 5. chap. 4. Liv. 14. chap. 65.

DE L'ACHIOTE.

L'Achiote est un suc épaissi : cette teinture est tirée d'un arbre fruitier de l'Amerique, que les uns apellent *Achiotl*, d'autres *Chancuarica*, & d'autres *Pamaqua*. Voici comme il est décrit par *François Ximenes* au raport de *Laët* „livre 5. chap. 3. C'est un „arbre semblable en grandeur, „tronc & forme à l'Oranger;

Eusebe de Nieremberg, lib. 15. chap. 48.

ſes feüilles ſont comme cel-«
les de l'Orme en couleur &«
âpreté, l'écorce, le tronc &«
les branches ſont roux tirant«
ſur le verd, ſes fleurs ſont«
grandes, diſtinguées en cinq«
feüilles à la façon des étoil-«
les, d'une couleur blanche«
pourprine, le fruit eſt ſem-«
blable aux premieres écorces«
de Châtaigne, de forme &«
grandeur d'une petite aman-«
de verte, quadrangulaire &«
qui s'ouvre étant meur, con-«
tenant certains grains ſem-«
blables à ceux des raiſins,«
mais beaucoup plus ronds.«
Les Sauvages l'ont en gran-«
de eſtime, & le plantent«
auprés de leurs maiſons : il«
verdit toute l'année, & por-«
te ſon fruit au Printems,«
auquel tems on a coûtume«

& belle couleur. *Gage* nous aprend que c'eſt des grains contenus dans les gouſſes de cet arbre qu'on fait l'Achiote.

L'Achiote, dit-il, croit ſur« un arbre dans des gouſſes ron« des, qui ſont remplies de« grains rouges avec quoy l'on« fait l'Achiote, qu'on reduit« premierement en pâte, puis« aprés l'avoir fait ſecher, l'on« en forme des boules rondes,« des gâteaux ou des petites« briques, que l'on vend en ſui-« te à un chacun. L'Achiote,« a t'il dit un peu auparavant,« a une qualité qui penetre &« attenuë, comme il paroît par« la pratique ordinaire des Me-« decins des Indes qui experi-« mentent tous les jours ſes ef-« fets, & l'ordonnent à leurs« malades pour inciſer & atte-«

„nuer les humeurs crasses & „grossieres qui causent la dif- „ficulté de la respiration, & „la retention de l'urine ; de „sorte qu'ils s'en servent pour „toute sorte d'opilations, & „l'ordonnent aussi aux difficul- „tés de la poitrine, aux obstru- „ctions des visceres, & autres „semblables incommodités.

DES AMANDES.

Colmenero croit qu'on ne feroit pas mal d'ajoûter les Amandes aux autres ingrediens qui entrent dans cette composition, mais il entend les Amandes des Indes Occidentales decrites par *Acosta.* Voicy ce qu'en dit ce dernier „Auteur. Il y a une autre es- „pece de Cocos, qui ont dans

Hist. Nat. liv. 4. chap. 29.

leur noyau une grande quan-«
tité de petits fruits comme«
des amandes à la façon des«
grains de Grenade. Ces A-«
mandes sont trois fois aussi«
grandes que celles de Castil-«
le & leur ressemblent au goût«
encore qu'elles soient un peu«
plus âpres : elles sont aussi«
humides & huileuses. C'est«
un assés bon manger, aussi«
s'en servent-t'ils aux Indes«
en place d'Amandes, pour«
faire des masses-pains & au-«
tres telles friandises. Il les«
apellent Amandes des Andes,«
parce que ces Cocos crois-«
sent abondamment és Andes«
du Perou, & sont si forts &«
si durs, que pour les ou-«
vrir il les faut fraper rude-«
ment avec une grosse pierre.«
S'ils rencontroient la tête de«

„quelqu'un quand ils tombent „de l'arbre, il n'auroit pas „besoin d'aller plus loin. C'est „une chose qui semble in- „croyable, que dans le creux „de ces Cocos qui ne sont pas „plus grands que les autres, „ou gueres d'avantage, il y a „neanmoins une telle quanti- „té de ces Amandes. Elles sont „pourtant bien éloignées de „la bonté de celles qui vien- „nent de Chachapoyas; c'est „le fruit le plus delicat, le „le plus friand & le plus sain „de tous ceux qu'il y a aux „Indes. J'ay même connu, dit- „t'il encore, un docte Mede- „cin, qui assuroit qu'entre „tous les fruits qui sont en Es- „pagne, il n'y en avoit aucun „qui aprochât de l'excellence „de ces Amandes. Il y en a

de plus grandes & de plus«
petites que celles que j'ay dit«
des Andes, mais toutes sont«
plus grosses que celles de«
Castille. Elles sont fort ten-«
dres à manger, ont beau-«
coup de suc & de substan-«
ce; elles sont fort onctueu-«
ses, & croissent en des ar-«
bres tres-hauts & de grand«
feüillage; & comme c'est une«
chose precieuse, la nature«
luy a donné une bonne cou-«
verture, & une bonne defen-«
ce, veu qu'elles sont dans une«
écorce un peu plus gran-«
de, & plus piquante que«
celle des Châtaignes: tou-«
tefois quand cette écorce est«
seche, l'on en tire facile-«
ment le grain. On dit que les«
Singes qui sont fort friands«
de ce fruit, & dont il y a«

„grand nombre en Chacha-
„poyas du Perou (qui eſt la
„ſeule contrée du monde où
„il y ait des arbres qui le por-
„tent) pour en tirer l'amande
„ſans ſe piquer , en jettent
„rudement du haut de l'arbre
„le fruit ſur des pierres pour
„les rompre , & les aiant ain-
„ſi rompuës, les achever d'ou-
„vrir pour les manger à leur
„plaiſir. Il y a apparence que
ces amandes ſont meilleures
pour donner corps à la com-
poſition que le Mays & le
Panis , que quelques-uns y
mettent qui ſont trop ven-
teux, au lieu que les Amandes
ſont moderement chaudes, &
ont un ſuc delicat, principale-
ment les ſeches ; les vertes &
les nouvelles n'y étant pas
propres.

DES NOISETTES.

Christofle Acosta décrit les Noisettes des Indes Occidentales en cette sorte. Le Noi-« setier est un fort grand ar-« bre, droit, delié, rond &« d'une matiere fongueuse. Il a« les feüilles plus longues &« plus larges que la palme qui« porte le Cocos, & qui sor-« tent de la sommité de l'ar-« bre, entre lesquelles sortent« de petites verges deliées plei-« nes de petites fleurs blan-« ches presque sans odeur,« d'où s'engendre le fruit ap-« pellé *Areca*, grand comme« des noix, qui toutesfois n'est« pas rond mais en ovale, en« forme d'un petit œuf de pou-« le. L'écorce exterieure est«

Liv. des Aroma. chap. 18.

„merveilleuſement verte de-
„vant que d'être meure, étant
„meure elle devient grande-
, ment jaune à la façon des da-
„tes bien meures. Cette écorce
, eſt d'une ſubſtance mole &
, veluë, qui contient un fruit
„gros comme une groſſe cha-
„taigne, blanc, dur, plein de
„petites veines rouges, que les
„habitans mangent. Etant en-
„core verd, ils le mettent ſous
„le ſable pour le rendre meil-
„leur & plus agreable : quel-
„ques fois ils le mangent avec
„les feüilles de Bethel, autre-
„fois ils le rompent & le font
„ſecher au Soleil, & puis
„s'en ſervent ordinairement en
„leur manger, & en leur po-
„tions adſtringentes : pour l'é-
„corce, ils s'en netoyent les
„dents. Il y a une autre eſpe-

ce de Noisette, qui croît en« l'Isle de Saint Dominique,« qui est purgative, mais ce« n'est pas celle qu'on mêle« avec le Chocolate : elle est« decrite par *Oviedo* en son« Histoire des Indes livre 2.« chap. 4. & en suite par *Monardes*.

Ce sont ces premieres Noisettes que le Medecin de Ledesma demande: elles sont de la qualité des amandes, mais plus seches & plus bilieuses : elles fortifient l'estomac bien sechées au feu & comme grillées, & empêchent que les vapeurs ne montent au cerveau. C'est pourquoi elles sont tres-utiles à ceux qui ont des vents & des fumées qui montent des hypocondres au cerveau, & qui causent des

songes turbulens, & mettent la raison en desordre.

DU MAYS.

„ Ceux qui mêlent le Mays „ou le Panis dans le Choco- „late font tres-mal, dit *Colme- „nero*, parce que ces deux dro- „gues engendrent l'humeur „melancolique, & que l'un „& l'autre sont venteux. „Ceux qui les font entrer dans „cette composition, ajoûte- „t'il, ne le font que par œco- „nomie, parce qu'ils sont à „tres-bon marché.

Monsieur Moreau qui a commenté *Colmenero*, assure que ce que les Americains apellent Mays, est le même grain que nous apellons Bled d'Inde, ou froment de Turquie,

assez connu en France, & décrit par *Ximenes* au raport de *Laët*, en ces termes.

La difference du Mays se« prend de la couleur de ses« épics (que le commun appel-« le *Mazorcas*) laquelle varie« grandement, car les uns sont« de couleur blanche, les au-« tres de rouge : il y en a« de presque noirs, d'autres« pourprés, bleus & bigarrez« de diverses couleurs, (ce« qui se doit entendre de l'é-« corce de dessus, car la fari-« ne en est blanche,) &c. Au« reste, s'il y a aucun bled que« Dieu ait fait qui soit de qua-« lité temperée, & de grande « nourriture, c'est sans doute« le Mays (que les Mexicains« apellent *Tlaolli*) car il n'est« n'y chaud n'y froid, mais«

„moyen entre les deux, comme
„me auſſi ny humide ny ſec,
„mais du tout temperé entre
„les deux, bien loin d'être de
„groſſe & viſqueuſe ſubſtan-
„ce. Voila pourquoy ceux
„qui l'ont jugé être de viſ-
„queuſe & groſſiere nourri-
„ture, & d'engendrer des ob-
„ſtructions ſe ſont fort trom-
„pés; on a trouvé le contrai-
„re és Sauvages qui en vi-
„vent ordinairement, parce
„que jamais ils ne ſont tra-
„vaillés d'obſtruction, & n'ont
„jamais mauvaiſe couleur,
„mais au contraire ils aſſurent
„qu'il ſe digere aiſément, &
„ayguiſe l'appetit, que même
„avant la venuë des Eſpagnols
„ils ne ſçavoient ce que c'étoit
„des douleurs nephretiques:
„enfin il ne ſe trouve aucun

plus excellent remede entre« les Sauvages contre les mala-« dies aiguës. Ce que l'expe-« rience temoigne incontesta-« blement, car le Mays boüilly« en l'eau nourrit suffisamment« le corps, & se digere sans« aucune difficulté ny domma-« ge : il adoucit la poitrine,« tempère la chaleur des fié-« vres, principalement la pou-« dre de sa racine trempée dans« l'eau & exposée au froid du« soir, & puis aprés buë. Or« ce Mays boüilly n'est pas« seulement une viande saine« & loüable, mais peut être« aussi donné sans crainte aux« malades aussi bien qu'aux« sains, aux jeunes qu'aux« vieux, aux hommes qu'aux« femmes & de quelque con-« dition qu'ils soient, enfin«

»en toutes maladies, ſans au-
»cun riſque. On dit d'ailleurs
»qu'il provoque l'urine & net-
»toye les conduits. Puis donc
»que le Mays pris avec pré-
»caution apporte mille com-
»modités ſans aucun danger
»(ſi ce n'eſt qu'on veüille dire
»qu'il augmente par trop le
»ſang & la bile) on ne doit
»point écouter ceux qui aſſu-
»rent qu'il eſt plus chaud que
»le froment, qu'il ſe digere
»plus difficilement & qu'il en-
»gendre des obſtructions: ſui-
»vons plutôt les Medecins
»Mexicains, qui ayant rejetté
»la ptiſane comme ennuyeu-
»ſe aux malades, ont mis en
»ſa place l'Atolle.

Le Paniz des Indes eſt dé-
crit par *Dodonée*, par *Dale-
champ* & par *Lobel* que les

Curieux pourront consulter là dessus.

DE L'OREIEVALA.

L'Oreievala est une fleur apellée par les Espagnols, *Flor de la Oreia*, à cause de la ressemblance qu'elle a avec l'oreille. Elle a des feüilles pourprées en dedans, & vertes au dehors. Elles sont odorantes, aromatiques & chaudes, & viennent d'un arbre que les Mexicains apellent *Xuchimacutzli*, ou *Huchmacutzli*.

DE LA FLEUR D'UN ARBRE RESINEUX, ET DE LA GOUSSE DU TLIXOCHITL.

Monsieur Moreau fait voir dans ses Annotations sur le Traité de *Colmenero*, qu'il a obmis quelques ingrediens necessaires pour la composi-» tion du Chocolate. Pour » montrer, dit-il, que nôtre » Auteur se peut abuser, je » vais produire deux ingre-» diens du Chocolate, des-» quels il n'a fait aucune men-» tion : l'un est la fleur d'un » certain arbre resineux qui » jette une gomme comme le » Styrax, d'une plus belle cou-» leur, sa fleur est semblable » à celle de l'Orenger, d'une

bonne odeur qu'ils mêlent «
avec le breuvage de Cacao, «
qui est le Chocolate, & ils «
estiment qu'elle est bonne «
pour l'estomac. L'autre in- «
gredient est la gousse du «
Tlixochitl, qui est une herbe «
rampante ayant les feüilles «
semblables au Plantin, mais «
plus longues & plus épais- «
ses. Elle monte le long des «
arbres, les embrasse & porte «
des cosses ou gousses lon- «
gues & étroites, & quasi «
rondes, qui sentent le bau- «
me de la nouvelle Espagne : «
ils mêlent ces gousses avec «
leur celebre breuvage de «
Cacao : leur pulpe est noire, «
pleine de petites semences «
comme celles du Pavot. On «
dit que deux d'icelles trem- «
pées dans l'eau & l'eau beuë «

„provoquent puissamment l'u-
„rine.

Ces diversités font voir que la composition du Chocolate n'est pas fixe, que les uns y ajoûtent, & que d'autres y diminuent ou y changent ce qu'ils trouvent à propos pour le goût ou pour les intentions differentes qu'ils ont. Le commun peuple des Negres & des Americains n'y met ordinairement que du *Cacaos*, de *l'Achiote* & un peu de *Chiles* & *d'Anis*. C'est la cause qu'on en void de diverses couleurs, & de different goût. C'est aussi par cette même raison, qu'il y en a de bien plus cher l'un que l'autre; & cette diversité n'est pas seulement au prix, elle l'est encore dans ses effets. Le Chocolate que nous faisons

en Europe ſeroit trop fade pour les Americains qui demandent que le Piemento domine, & celuy que ces Peuples compoſent ſeroit inſuportable à nôtre goût, parce qu'il piqueroit trop nôtre palais. Si j'oſois decider la choſe, je dirois avec bien de perſonnes raiſonnables, que de tout celuy qui ſe fait parmy nos Européens, le meilleur nous vient de Cadis, principalement lors que l'on ſe ſert de la précaution qui m'eſt ordinaire, qui eſt d'y envoyer à celuy qui le doit faire la doſe que je ſouhaite qu'il obſerve dans ſa compoſition : encores faut-il que ce ſoit quelque perſonne qui ſoit extraordinairement affidée, & que ſi elle n'eſt pas du métier, elle ſe

donne du moins la peine de le faire composer sous ses yeux, pour prendre garde que le tout se dispense avec fidelité. Sans ces soins on court risque d'être mal servy, & bien plus mal si on le fait acheter chés ceux qui en vendent ordinairement, qui n'en ont que tres-rarement d'aprochant du bon. Ce qui est si vray, que tous ceux de Cadis même qui en veulent avoir d'excellent, le font faire dans leurs maisons & en leur presence. Il est du Chocolate comme des autres boissons : à peine en pourroit on trouver qui plût à tout le monde. Il y a des gens qui ne l'estimeroient pas s'il n'étoit piquant. Il y en a qui n'en voudroient point s'il n'étoit doux. Les uns veulent

qu'il ſente un peu la Canelle, & pluſieurs n'en ſçauroient boire ſi cela étoit. Je ſuis de ce nombre. D'autres ſans doute en jugeront autrement : je n'en ſeray pas ſurpris ; car qui eſt-ce qui eſt en droit d'ôter au goût de chaque particulier, le privilege de juger par ſoy-même des differentes ſaveurs ? S'il en étoit d'autre maniere, que deviendroit le proverbe qui dit qu'il ne faut jamais conteſter ſur la diverſité des goûts.



CHAPITRE II.

Preparation & mélange des drogues pour faire le Chocolate, & manieres de le boire.

„LE Cacao, & les autres „drogues qui doivent en„trer dans la composition du „Chocolate suivant la dose „que l'on se sera prescrite, dit „*Colmenero*, se pilent, & se „broyent dans un mortier ou „sur une pierre large & unie, „qu'on apelle dans les Indes „Occidentales *Metatl*, ou „*Metate* faite tout exprés; „mais avant que de les piler „on les doit faire griller & „bien dessecher au feu afin „qu'ils se puissent piler plus „aisément, excepté l'Achiote, „mais il faut les faire griller

avec grand ſoin, & les re- «
muer ſans diſcontinuation «
en les grillant, afin qu'ils «
ne ſe brûlent, & devien- «
nent noirs, ce qui leur fe- «
roit perdre leur vertu, & «
les rendroit amers. La Ca- «
nelle & le Poivre de Mexi- «
que (pour ceux qui les veu- «
lent employer) doivent être «
pilez les premiers, & ce «
dernier le doit être avec l'A- «
nis, & le Cacao le dernier; «
mais peu à peu juſques à «
la quantité ſuffiſante, & à «
chaque fois il faudra luy «
donner deux ou trois jours «
dans la pierre afin qu'il ſoit «
mieux broyé. Chaque cho- «
ſe ſe broye ſeparément, & «
puis aprés on met les pou- «
dres de tous les ingrediens «
dans le vaiſſeau, où eſt le «

„ Cacao où on les méle avec
„ une cueillier, & aussi-tôt
„ aprés on prend de cette pâte,
„ qu'on recommence à broyer
„ sur la même pierre, sous
„ laquelle on met un peu de
„ feu, aprés que la confection
„ est faite, en évitant que le
„ feu ne fut pas assés grand
„ pour la chaufer excessive-
„ ment de peur de resoudre
„ & de dissiper la partie bu-
„ tyreuse. Il faut aussi obser-
„ ver qu'en broyant le Cacao,
„ il faut l'Achiote afin que
„ la couleur s'y prenne mieux.
„ Les poudres de tous les in-
„ grediens, à la reserve de cel-
„ le du Cacao, se doivent pas-
„ ser par le tamis. Si on ôte
„ la coquille ; ou l'écorce du
„ Cacao, la confection en se-
„ ra plus delicate & plus deli-
cieuse

cieuse. Lors que le tout pa- « roîtra être bien broyé, & in- « corporé (ce que l'on recon- « noîtra lors qu'on n'y verra « pas la moindre petite paille) « on prendra avec une cueil- « lier de cette masse, qui sera « presque toute fonduë & li- « quefiée, dont on fera des « tablettes qu'on mettra dans « des boëtes où elles devien- « dront dures à mesure que « la masse se rafroidira. On observera cependant que pour faire ces tablettes, il faut jetter une cueillerée de cette masse sur du papier, ou sur quelques grandes feüilles d'arbres comme est le Plane, *

*Il entend le Plane d'Inde & non pas celuy de l'Europe. Or le Platanus des Indes à été ainsi nommé par les Espagnols pour des raisõs qui nous sont incõnuës, car il n'a rien de cõmun avec nôtre Plane, mais ressemble plutôt à la Palme, tãt en forme qu'en grãdeur de feüilles, qu'il a si grandes qu'elles couvrent un homme depuis la tête jusques aux pieds. Il est même remarqué au second Tome de l'Amerique, que ces feüilles servent à écrire, comme anciennement celles du papier.

qui est la façon qu'on le pratique aux Indes : mais comme le Plane nous manque en ces Païs, on la verse sur du papier, où elle s'étend, & étant mise à l'ombre, elle s'endurcit, & aprés en pliant le papier, ils en tirent les tabletes, qui pour être grasses se separent aisément du papier, & si on la verse en quelque vase de terre ou sur un ais on ne sçauroit les detacher aisément ny les retirer entieres.

Il n'y a pas moins de diversité dans la maniere de boire le Chocolate, que dans la methode de le composer. Les Mexicains le boivent ordinairement avec l'Atolle. C'est ainsi qu'ils apellent une espece de boüillie claire faite avec la

farine de Mays detrempée & cuite dans l'eau qui eſt leur breuvage le plus ancien & le plus commun. Il y a pluſieurs manieres d'aprêter l'Atolle, comme on peut le voir dans *du Laet*, * où je renvoye les Curieux. Car comme c'eſt un Breuvage inconnu en ce païs icy, & d'ailleurs venteux & mal ſain, il n'eſt pas neceſſaire d'en parler plus au long. Je diray ſeulement que ceux qui s'en ſervent pour prendre le Chocolate, en font diſſoudre une tablette dans de l'eau chaude, & puis la remuent avec le moulinet dans la taſſe où l'on le veut boire, & quand il eſt en écume * ils rempliſſent le reſte de la taſſe d'Atolle tout chaud, & puis ils le boivent chaudement

* Liv. 7. chap. 8.

*On apelle en France cette écume Mouſſe.

gorgée à gorgée.

Il y a encore au raport de
„ *Thomas Gage*, diverses autres
„ manieres de prendre le Cho-
„ colate ; qui est qu'aprés que
„ l'on l'a dissout dans de l'eau
„ froide & remué avec le mou-
„ linet l'écume en étant ôtée
„ & mise dans un autre vase,
„ on met le reste sur le feu
„ avec autant de Sucre qu'il
„ en faut pour le rendre doux,
„ & lors qu'il est encore
„ chaud, on le verse dessus
„ l'écume qu'on en a separé,
„ & puis on le boit.

„ Mais la façon la plus com-
„ mune est de bien faire chauf-
„ fer l'eau, puis en remplir la
„ moitié de la coupe où l'on
„ veut boire & y dissoudre une
„ tablette ou deux, ou plus,
„ jusques à ce que l'eau soit

assés épaissie, puis le bien «
remuër avec le moulinet, & «
quand il est assés battu & «
converti en écume, de rem- «
plir la coupe d'eau chaude «
& de le boire, aprés y «
avoir mis du Sucre ce qu'il «
en faut & manger un peu «
de conserve ou de masse- «
pain trempé dedans le Cho- «
colate. «

Il y a encore une autre ma- «
niere d'en user, qui se prati- «
que principalement en l'Isle «
de S. Domingo, qui est de «
mettre le Chocolate dans un «
vase où il y a un robinet «
avec un peu d'eau, puis le «
laisser boüillir jusques à ce «
qu'il soit dissout, & y met- «
tre de l'eau & du Sucre suf- «
fisamment selon la quanti- «
té du Chocolate, & puis «

» le faire boüillir derechef,
» jusques à ce qu'il se fasse
» une écume onctueuse par
» dessus & le boire aprés
» cela.
» Les Indiens se servent
» aussi dans leurs festins,
» & dans leurs réjoüissan-
» ces d'une façon de boire
» le Chocolate froid, afin de
» se rafraichir, qui se fait
» ainsi.
» On prend le chocolate
» dans lequel l'on n'a mis que
» peu ou point d'autres ingre-
» diens, & l'ayant dissout dans
» de l'eau froide avec le mou-
» linet, l'on en ôte l'écume
» avec la partie grasse qui s'é-
» leve par dessus en grande
» quantité, principalement
» quand le Cacao est vieux
» & commence à se corrom-

pre. On met l'écume dans « un plat à part, & on met du « Sucre avec celuy d'où l'on a « tiré l'écume, qu'en ſuite « l'on verſe de haut ſur l'êcu- « me & puis on le boit ainſi « tout froid. Ce breuvage eſt « ſi froid qu'il y a peu de gens « qui s'en puiſſent ſervir : car « l'on a juſtifié par l'experien- « ce qu'il eſt nuiſible & qu'il « cauſe des douleurs d'eſto- « mac, & particulierement aux « femmes. «

La troiſiéme maniere de « le preparer, eſt celle de tou- « tes qui eſt la plus en uſage, « parce qu'en cette maniere là « il ne fait aucun mal ; & je « ne vois pas de raiſon, pour- « quoy l'on ne s'en doive auſſi « bien ſervir en Angleterre, « comme on fait en d'autres «

„ païs, dont les uns sont chauds „ & les autres sont froids : car „ dans tous les endroits où l'on „ s'en sert le plus, soit dans „ les Indes, soit en Espagne, „ soit en Italie & même en „ Flandres qui est un païs „ froid, l'on trouve qu'il s'ac- „ corde au temperament d'un „ chacun.

„ Il y a encore dit *Colmenero*, „ une autre façon d'acommo- „ der le Chocolate, plus brié- „ ve pour les hommes d'affai- „ res qui n'ont pas le loisir „ d'attendre une longue prepa- „ ration, laquelle est bien sai- „ ne ; & c'est celle dont je me „ sers. La voicy. Tandis qu'on „ fait chauffer de l'eau, on „ prend une tablette de Cho- „ colate, ou bien on en rape ce „ dont on a besoin, que l'on

mêle avec du ſucre à pro- «
portion du Chocolate que «
l'on y a mis, le tout dans un «
petit pot, l'eau étant chaude «
On le verſe dedans, & on «
le défait avec le moulinet; «
on le boit enſuite ſans avoir «
ſeparé l'écume comme on a «
de coûtume de faire aux au- «
tres preparations. «

A Livorne & en d'autres endroits d'Italie où l'on a accoûtumé de mettre à la glace ou à la neige preſque toutes les boiſſons, pour chercher des temperamens contre les exceſſives chaleurs qui regnent en ces païs là, on boit ſouvent le Chocolate à la glace: cette maniere de le boire n'eſt point deſagreable, en quoy il differe particulieremẽt du Café & du Thé qui ne ſont

bons que chauds. Cependant je m'aſſure que c'eſt plutôt le goût & le plaiſir qui l'ont introduite & authoriſée, que la raiſon & la ſanté.

Aprés avoir fait un aſſés long & aſſés exact détail des differentes manieres dont on aprête ailleurs le Chocolate pour le boire, il eſt tems que je die de quelle ſorte nous l'accommodons en France. Ordinairement on met dans la chocolatiere ou dans le coquemart où l'on veut le faire cuire, autant de gobelets d'eau qu'il y a de perſonnes qui en veulent prendre : enſuite on fait boüillir cette eau, & dez qu'elle boût, on y jette dedans (ſi le Chocolate eſt excellent) une once & un quart de la poudre qu'on en

a rapée & mêlée avec du moins une once de Sucre pour chaque gobelet d'eau. Sans aucune perte de tems, on le remuë dans la chocolatiere avec le moulinet pendant quelques momens pour le delayer : ce que l'on continuë aprés l'avoir retiré du feu jusques à ce qu'on l'ayt bien fait mousser. Alors on verse de cette mousse dans le gobelet qu'on acheve de remplir du reste de la decoction : on recommence aprés de le remuer dans la chocolatiere avec le moulinet, jusques à ce que l'on ait fait revenir de nouvelle mousse : ce que l'on continuë jusques à ce que la chocolatiere soit entierement vuidée & les gobelets entierement pleins. Il faut le humer aussi

chaudement qu'on le peut ſouffrir. Il y a des perſonnes qui prennent avant, un demi verre d'eau fraiche, des autres qui mangent un couple de biſcuits qu'ils trempent dans le gobelet, mais je trouve que de cette maniere on en enleve ce qu'il a de plus ſucculent, & que le reſte pert quaſi tout ſon bon goût, tellement qu'à mon gré il vaut mieux le boire comme il ſort de la chocolatiere. Si le Chocolate n'étoit pas de toute bonté, il faudroit en augmenter la doſe à proportion de ſa qualité, & pour ce qui eſt du Sucre on en regle la quantité ſuivant que ceux qui en veulent boire aiment plus ou moins la douceur. Les voluptueux ajoûtent

à cette preparation quelques goutes d'essence d'Ambre qu'ils jettent dans la chocolatiere, ou quelque petite portion de Pastilles ambrées, qu'on met dans le gobelet, ce qui en releve extraordinairement la bonté. Il y a même des gens qui pour en augmenter la delicatesse, au lieu du Sucre substituent le Sorbet d'Egypte, qui étant bon, le rend infiniment plus agreable. Enfin il s'en trouve d'autres qui rafinant sur cét aprêt, mettent du lait chaud à la place de l'eau, & y ajoûtent un jaune d'œuf, à quoy je n'ay jamais pû m'accomoder.

Il faut maintenant dire quelque chose des precautions necessaires pour le choix du bon Chocolate. L'experience

pour cela sert beaucoup plus que tous les avis que l'on pourroit donner pour y reüssir. Cependant il n'y a pas du mal de sçavoir que cette composition se faisant en pâte, on peut luy donner toutes les figures que l'on veut. J'en ay eu du long, du carré, du rond, en gros en petits morceaux, & de plusieurs autres formes : ce que je dis parce que j'ay veu bien des gens, qui d'ailleurs me paroissoient assés raisonnables, ne pouvoir se laisser persuader qu'un Chocolate fut bon par cette seule raison qu'il n'avoit pas la figure qu'ils souhaitoient comme si cela contribuoit de quelque chose à sa qualité. Il faut prendre garde qu'il ne sente point le moisi, qu'il ne soit

point trop vieux ; ce qui ſe connoît s'il eſt percé ou piqué par de petits vers qui s'y engendrent tant ſoit peu qu'il ſoit ſuranné, & principalement lors qu'il eſt ſurchargé du Sucre. Il doit n'avoir rien en le mâchant qui repugne au goût, ny qui ſente les épiceries qui entrent dans ſa compoſition. Voilà ſi je ne me trompe, tout ce qu'on peut obſerver pour le choiſir, lors qu'on n'a pas la liberté d'en boire : mais lors qu'on peut porter la choſe juſques là, il eſt aſſés difficile de s'y tromper tant ſoit peu que l'on ait acoûtumé d'en uſer, & ſur tout ſi on en a bu du bon. Un des grands defauts que puiſſe avoir le Chocolate à mon gré, c'eſt lors que quelque ſorte d'épi-

cerie domine, car ſi cela eſt,en le beuvant il pique directement ſi fort le goſier, qu'on ne ſçauroit l'avaler avec plaiſir.

Pour ce qui eſt des taſſes dans leſquelles on boit le Chocolate, les Americains & les curieux de ce païs ſe ſervent de celles qui ſont faites de Cocos, & cela non pas ſeulement parce qu'elles ſont extrêmement propres ; mais parce que les bords ne s'en échauffent pas ſi fort qu'ils puiſſent brûler les levres quand on le veut boire bien chaud, comme feroit l'argent ou l'étain. Ces taſſes de Cocos s'apellent dans le païs d'où elle viennent *Tecomates*. Ils font auſſi des gobelets des fruits d'un autre arbre, nommé par les Eſpagnols *higuero*. C'eſt un grand

arbre qui a les feüilles ſemblables en figure & en grandeur à nôtre meurier, & qui porte des fruits comme des petites citroüilles, que les Sauvages creuſent pour faire des gobelets. Je ne diray rien ici des palmes qui portent les Cocos, puis que cét arbre a été décrit par pluſieus Auteurs. Il faut ſeulement remarquer, que le Cocos eſt couverts de deux écorces, dont l'une eſt veluë & fibreuſe, & ſert à faire des cordages: & l'autre qui eſt interieure, eſt unie & ſolide, propre à être travaillée en gobelets. L'opinion commune eſt qu'ils ont quelque vertu contre l'apoplexie, ce qui leur a donné la vogue pour s'en ſervir à boire le Chocolate: à leur defaut on peut ſe ſervir

de tasses de porcellaine ou de fayence.

On peut prendre le Chocolate en maniere solide, car il s'en fait des dragées, des biscuits, du massepain & plusieurs autres sortes de friandises, & s'il n'est pas si utile à la santé de ces façons, du moins il est aussi agreable qu'en liqueur.

Si on boit le Chocolate pour la santé seulement, il faut se contenter d'en prendre deux tasses par jour pour le plus, & plutôt le matin qu'autrement. Ceux qui sont bilieux au lieu de le prendre avec de l'eau commune, le peuvent prendre avec de l'eau d'Endive, & principalement en Eté, quand on en voudra user par forme de medicament contre

les intemperies chaudes du foye; & au contraire ceux qui auront le foye froid & plein d'obſtructions, le pourront prendre avec la teinture de Rhubarbe. On en peut uſer regulierement juſques au mois de May, & ſur tout ſi l'air eſt temperé. *Colmenero* n'en aprouve pas l'uſage pendant les jours Caniculiers, ſi ce n'eſt à ceux à qui il ne ſçauroit nuire, parce qu'ils y ſont habituez. Si « quelqu'un, dit-il, à beſoin « d'uſer du Chocolate aux jours « Caniculiers, & qu'il ſoit d'un « temperament chaud, il le « prendra aſſaiſonné avec l'eau « d'Endive de quatre jours « l'un, ſpecialement s'il ſe ſent « le matin avoir l'eſtomac foi- « ble; & encor qu'il ſoit veri- « table qu'aux Indes, qui eſt «

„ un Païs tres-chaud, on le
„ prend en toute Saison, & que
„ par consequent on pourroit
„ faire le même en Espagne.
„ Toutesfois je repondray pre-
„ mierement qu'il faut donner
„ cela à la coûtume. En second
„ lieu, que l'excessive chaleur
„ de ce Païs-là, se trouvant
„ conjointement avec une ex-
„ cessive humidité, laquelle
„ ayde à ouvrir les pores du
„ corps, il arrive qu'il se fait
„ une si grande dissipation de
„ la propre substance du corps,
„ que l'on peut, non seulement
„ le matin, mais aussi à tou-
„ te heure prendre du Choco-
„ late sans aucun prejudice: &
„ il est tellement vray que par
„ la chaleur excessive du Païs
„ la chaleur naturelle se dissipe
„ & s'exhale, & que celle de-

l'estomac & autres parties « interieures du corps, s'épand « de telle façon aux exterieu- « res, que nonobstaut ces ex- « cez de chaleur, les estomacs « en demeurent rafroidis : en « sorte qu'ils tirent du profit « & de l'utilité, non seulement « du Chocolate, lequel selon « que nous avons prouvé, est « moderement chaud, mais « aussi du vin pur, lequel com- « bien qu'il fasse bien chaud, « ne leur fait aucun mal, au « contraire il conforte l'esto- « mac : que si parmy ces cha- « leurs excessives les Indiens « viennent à boire de l'eau, « ils en reçoivent un notable « dommage par le rafroidisse- « ment de leur estomac par le- « quel la coction vient à se « corrompre, ce qui leur cause «

„beaucoup d'autres maladies.
„Il faut remarquer auſſi que
„les ſubſtances terreſtres que
„nous avons dit être dans le
„Cacao, tombent au fond du
„gobelet quand on le reduit
„en breuvage, & qu'il y a
„des perſonnes qui croyent
„que ce qui demeure en ce
„fond eſt le meilleur, & le plus
„ſubſtantiel, & ainſi ils le
„boivent avec beaucoup de
„prejudice. Car outre que tel-
„le ſubſtance eſt terreſtre,
„craſſe & opilative, elle pro-
„duit l'humeur melancholi-
„que; de ſorte qu'il la faut
„éviter tant qu'on pourra, ſe
„contentant du meilleur qui
„eſt le plus ſucculent.

CHAPITRE III.

Des qualitez qui resultent du meslange des ingrediens qui entrent dans la composition du Chocolate.

NOus avons examiné en particulier dans le prémier Chapitre chacune des drogues qu'on employe pour faire le Chocolate, & expliqué leurs qualitez : mais cela ne suffit pas ; car comme ces qualitez sont differentes, on peut encore demeurer dans le doute quelle est celle qui prédomine dans le tout, & ignorer par là à quel usage il peut être employé pour la santé, ce qui est pourtant le but que nous devons nous proposer. Il faut donc considerer avec attention

quelle peut être la qualité dominante qui doit resulter de ce
» mélange.*On s'aperçoit d'a-
» bord que la plus part des in-
» grediens que l'on mêle dans
» le Chocolate sont d'une qua-
» lité chaude,& par là on juge
» sans doute qu'il doit être
» fort chaud. Mais il faut ob-
» server que la quantité du Ca-
» cao qui y entre,excede celle
» de tous les autres ensemble :
» & qu'étant extraordinaire-
» ment froid,tous ces autres ne
» servent qu'à corriger ses par-
» ties froides & terrestres. De
» sorte comme deux medica-
» mens de qualité cõtraire font
» par un mélange une compo-
» sition temperée : de même
» par l'action & reaction des
» parties froides du Cacao, &
» des autres ingrediẽs chauds,le
Chocolate

Chocolate prend une quali- «
té temperée fort peu éloi- «
gnée de la mediocrité. On «
peut donc dire,particuliere- «
ment ſi on n'y met ny Poivre «
ny Gerofle, qu'il eſt pure- «
ment temperé,& cela ſe peut «
prouver par l'experience & «
par la raiſon. Pour ce qui eſt «
de la premiere, aprés avoir «
raiſonnablemẽt ſuppoſé avec «
Galien,que tout medicam nt «
temperé échaufe ce qui eſt «
froid, & refroidit ce qui eſt «
chaud: comme feroit l'eau «
tiede, qui mêlée avec l'eau «
chaude la rafraichit, & avec «
l'eau froide l'échaufe : on «
n'aura plus de peine à com- «
prendre, ce que l'on dit,& ce «
que l'on éprouve du Choco- «
late, qu'il échaufe les eſto- «
macs réfroidis, & qu'il ra- «

»fraichit les estomacs échau-»fés. *Colmenero* l'experimen-»toit sur luy même lors qu'il »pratiquoit la Medecine dans »l'Amerique. Car il dit que »lors qu'il revenoit de visiter » ses malades tout écaufé, »ceux du païs luy persua-»doient de prendre une tasse »de Chocolate : ce qu'il fai-»soit, & il en apaisoit sa soif & »se sentoit rafraichy. Au con-»traire le matin à jeun que les »glaires qui restent de la di-»gestion affoiblissent & ra-»froidissent l'estomac ; s'il en »prenoit une tasse il remar-»quoit sensiblement son esto-»mac fortifié & échaufé.

» On connoit encore par l'ex-»perience,qu'il n'y a que tres-»peu de personnes qui ne s'ac-»commodent de ce breuvage;

que de tous les âges, de tous"
les sexes, de tous les tempe-"
ramens, la pluspart s'en trou-"
vent bien. Or il est constant que de ceux qui en prennent les uns sont d'un temperament chaud & bilieux, ou sanguin; les autres froids, pituiteux ou melancoliques : par consequent il est évident que puis qu'il ne s'en trouvent pas mal, il faut qu'il n'augmente point les qualitez qui predominent en eux. Car la cause des maladies la plus universelle selon le sentiment du Prince des Medecins * est lors qu'une des qualitez, ou plutôt une des humeurs ausquelles ces qualitez sont attachées vient à dominer trop sensiblement, au point de n'être pas corrigée par les autres opposées. On

* Hippocrate.

peut aussi remarquer dans l'usage de cette boisson, qu'elle ne donne point à la tête, qu'elle n'altere point ; bien loin de là, il m'est souvent arrivé aprés avoir pris du Chocolate, de faire trois ou quatre heures en suite mon repas, sans boire la moitié de mon ordinaire, & qu'elle n'agite point le poux : ce qui sont des effets de la chaleur, comme on le remarque au vin, à l'eau de vie & aux liqueurs spiritueuses, pour peu d'excés qu'on en fasse : qu'elle ne fait point aussi des effets contraires, comme d'assoûpir, de faire mal à l'estomac, de rendre le poux languissant & le corps pesant, qui sont des effets de froideur, comme on le remarque aux herbages, aux legumes, au

laitage & à l'eau froide. D'où l'on doit inferer que le Chocolate eſt, comme je l'ay déja dit, une compoſition fort temperée.

Maintenant pour apeller « la raiſon au ſecours de l'ex- « perience, conſiderons que « toutes les parties du Cacao « ne ſont pas froides, puis que « comme j'ay fait voir, il y en « a beaucoup de butyreuſes & « ſulfurées, qui ſont incon- « teſtablement chaudes & in- « flammables. Quoy qu'il ſoit « donc vray, que la quantité « de cette drogue eſt plus forte « dans le Chocolate que tous « les autres ingrediens, les par- « ties froides ne reviennent « tout au plus qu'à la moitié. « Ainſi bien que toutes ces « parties froides & terreſtres «

„du Cacao ſoient la baſe de
„cette compoſition, il arrive
„par la trituration & le mé-
„lange qu'on en fait, tant
„avec ſes parties butyreuſes &
„chaudes, qu'avec les autres
„drogues chaudes au ſecond
„& au troiſiéme degré, qui
„ont une qualité plus active;
„que de tout ce mélange il ſe
„fait un compoſé temperé dans
„ſes premieres qualitez : de
„même que l'on voit en deux
„perſonnes qui ſe touchent les
„mains, dont l'une les a froi-
„des & l'autre chaudes : les
„unes & les autres ſe tempe-
„rent mutuellement ſans ex-
„cez de froid ou de chaleur.
„Pareillement de deux perſon-
„nes qui luitent ou ſe batent
„enſemble, & qui ont au com-
„mencement leurs forces tou-

tes entieres, par l'action, & «
par la reaction mutuelle de «
l'une contre l'autre; il arrive «
infailliblement, qu'à la fin du «
combat opiniâtré, leurs for- «
ces se trouvent diminuées & «
ralenties assés sensiblement «
pour leur faire trouver du «
plaisir à finir leur combat & «
à se reposer. C'est le senti- «
ment d'Aristote, * qui dit «
que *tout agent patit aussi bien* «
que le patient. On voit aussi «
qu'un instrument à couper «
est émoussé par la chose qu'il «
coupe, que ce qui échaufe «
se refroidit, en agissant con- «
tre le corps froid, & que ce «
qui pousse est en quelque fa- «
çon repoussé par la resistan- «
ce qu'il trouve. Je recueille «
de tout cela, continué *Col-* «
menero, qu'il vaut mieux se «

* Au 4. liv. de la generation des Animaux chap. 3.

„ ſervir du Chocolate quelque „ tems aprés avoir été fait, „ que tout fraichement : ce „ qui doit être du moins un „ mois entier, m'imaginant „ que ce tems eſt neceſſaire, „ afin que les qualitez con- „ traires des ingrediens s'affoi- „ bliſſent, & qu'elles ſoient „ reduites à une mediocrité „ & temperature convenable : „ parce que comme il arrive „ ordinairement, qu'au com- „ mencement chaque contrai- „ re veut imprimer & faire ſon „ effet, la nature ne ſouffre „ pas qu'il puiſſe s'échaufer & „ refroidir en même tems. C'eſt „ la cauſe pourquoy *Galien* au „ Livre de la Methode, con- „ ſeille de laiſſer paſſer un an, „ ou pour le moins ſix mois, „ avant que de ſe ſervir du

Philonium, parce que dans « cette composition il y entre « du suc de Pavot, apellé *Opium*, « qui est froid au quatriéme « degré, & du Poivre avec « quelques autres ingrediens « qui sont chauds au troisiéme. « Cette doctrine est confirmée « par la pratique de quelques- « uns, que j'ay priés de me di- « re quel Chocolate ils trou- « voient le meilleur; qui m'ont « répondu que c'est celuy qui « est fait il y a quelques mois, « & que le recent leur faisoit « du mal & leur relâchoit l'e- « stomac, parce qu'à mon avis, « les parties grasses & butyreu- « ses ne sont pas tout à fait « corrigées par les parties ter- « restres du Cacao: ce que je « prouve par cette raison, que « si l'on donne un boüillon au «

„ Chocolate pour le boire, ce
„ qu'il y a de craſſe & de bu-
„ tyreux en luy ſe ſepare, &
„ relâche l'eſtomac (encore
„ qu'il ſoit vieil) comme s'il
„ étoit fraichement fait.
„ Pour donc reſoudre ce ſe-
„ cond article, il faut avoüer
„ que le Chocolate n'eſt point
„ ſi froid que le Cacao, ny
„ auſſi ſi chaud que les autres
„ ingrediens ; mais que par
„ l'action & reaction d'iceux
„ il provient une complexion
„ moderée, qui peut ſervir
„ pour les eſtomacs qui ſont
„ froids & pour ceux qui ſont
„ chauds : pourveu qu'il ſoit
„ pris en mediocre quantité
„ comme je diray tantôt, &
„ qu'il ait été fait un mois
„ devant ainſi qu'il a été dit.
„ De façon que je ne ſçay qui

eſt celuy qui ayant experi- «
menté cette confection ſelon «
qu'il convient pour chaque «
individu, en puiſſe dire du «
mal : outre que tout le mon- «
de s'en ſervant univerſelle- «
ment il n'y a preſque per- «
ſonne qui n'en diſe du bien, «
tant aux Indes qu'en Eſpa- «
gne. Ce Medecin de Mar- «
chena n'a donc point eu de «
raiſon de dire que le Cho- «
colate faiſoit des obſtru- «
ctions ; puis que ſi cela étoit, «
le foye étant opilé, tout le «
corps viendroit à s'amaigrir, «
& nous voyons le contraire «
par experience en ce que le «
Chocolate engraiſſe. «

CHAPITRE IV.

A quelles incommoditès le Chocolate est propre.

IL y a quantité de personnes qui usent du Chocolate plutôt par habitude & par plaisir, que par aucune vûë de remedier à quelque indisposition presente, ou qui pourroit arriver. Ce chapitre n'est pas fait pour eux. Tout ce que j'ay à leur dire, c'est que s'il s'en trouvent bien ils peuvent continuer. Mais comme la Medecine sçait faire choix des alimens, & des boissons les plus ordinaires pour en soulager les malades; je crois ne devoir pas finir ce discours du Chocolate sans dire à quelles maladies il peut

être propre, & à quelles rencontres il ne l'est pas. Les Auteurs sont fort succints là dessus, ce qui m'obligera aussi d'être beaucoup plus court dans ce Traité, que je ne l'ay été dans les precedens.

Comme le Chocolate est composé de drogues la plus-part stomachiques, ainsi que je l'ay remarqué dans leur examen ; il s'ensuit necessairement qu'il possede cette même qualité. C'est pourquoy les personnes qui ont l'estomac épuisé & affoibli par la colique, la diarrhée, les vents, les évacuations copieuses, se trouvent parfaitemẽt biẽ de l'usage de cette boisson. Aussi s'en sert-on plus frequemment dans l'Amerique que dans l'Europe,

» parce, dit *Thomas Gage*,
» qu'en ces Païs là on est bien
» plus sujet aux foiblesses d'e-
» stomac qu'en celuy-cy, à
» quoy l'on remedie par un
» verre de bon Chocolate qui
» remet & fortifie d'abord l'e-
» stomac.

» Je puis dire pour mon par-
» ticulier, poursuit-il, que je
» m'en suis servy pendant dou-
» ze ans sans discontinuation,
» en prenant un verre le ma-
» tin, un autre devant dîné sur
» les neuf ou dix heures, &
» encore un autre, une heure
» ou deux aprés dîné; un au-
» tre enfin sur les quatre à cinq
» heures aprés midy. Mais lors
» que j'avois dessein d'étudier
» le soir j'en prenois encore un
» verre sur les sept à huit
» heures, avec quoy j'étudiois

facilement ſans dormir juſ- «
ques à minuit. «
Que ſi par hazard ou par «
negligence je manquois d'en «
prendre à ces heures là, je «
ne manquois pas auſſi-tôt «
de ſentir des foibleſſes d'e- «
ſtomac, & comme des de- «
faillances ou maux de cœur. «
De ſorte qu'en uſant ainſi je «
vécus pendant douze ans «
en ce Païs là dans une par- «
faite ſanté, ſans aucunes ob- «
ſtructions ny opilations, & «
ſans avoir de fiévre n'y d'au- «
tre ſemblable indiſpoſition. «
Ce n'eſt pourtant pas que «
je veüille regler autruy par «
moy-même, ny faire le Me- «
decin pour ordonner la do- «
ſe de ce breuvage, n'y en «
preſcrire le tems, & encore «
moins deffinir ceux qui s'en- «

» doivent servir.

» Je diray seulement qu'il y
» en a eu quelques-uns qui s'en
» sont mal trouvez, soit pour
» y avoir mis trop de Sucre,
» qui lâche l'estomac, ou pour
» en avoir bu trop souvent.

» Mais je puis dire aussi que
» ce n'est pas seulement du
» Chocolate, mais de tous les
» autres breuvages; que si l'on
» en boit trop au lieu que d'eux
» mêmes ils sont bons, ils peu-
» vent devenir nuisibles. Que
» si le Chocolate a causé des
» opilations à quelques-uns,
» c'est parce qu'ils en prenoiēt
» trop souvent, comme lors
» qu'on boit trop de vin, au
» lieu de fortifier & échaufer,
» il engendre des maladies froi-
» des, parce que la nature ne
» le peut surmonter, ny digerer;

cette grande quantité pour «
la changer en bonne nour- «
riture. «

De même celuy qui boit «
du Chocolate plus qu'il ne «
faut, parce qu'il a des parties «
onctueuses ou grasses, dont «
la distribution étant en trop «
grande quantité, ne se peut «
pas faire facilement par tout, «
il faut par necessité que ce «
qui reste dans les petites vei- «
nes du foye, y cause des opi- «
lations & des obstructions.

Il faut remarquer pour ne se pas laisser tromper à une esperance de guerison vaine & mal fondée, que quand on parle de ces foiblesses d'estomac ausquelles le Chocolate est bon, il faut entendre celles qui se font par son inanition, soit que les alimens soient trop

peu nourrissans comme l'on croit qu'ils le sont dans l'Amerique, soit que le corps & l'estomac en particulier soient épuisez par quelques evacuations : soit que cela vienne d'un air trop subtil, qui dissipe promptement les alimens que l'on a pris, comme il arrive dans les païs froids & de montagne, où l'appetit est toûjours à l'erte. Mais lors que ces foiblesses viennent d'un amas de chyle corrompu, de glaires, ou d'autres humeurs corrompuës qui flotent dans l'estomac, qui ôtant l'appetit l'affoiblissent, & cherchant issuë, causent des cours de ventre, des vomissemens ou des soulevemens de cœur ; en ce cas là le Chocolate est un tres-méchant remede : comme

il eſt viſqueux & peſant, il ſe mêle avec ces glaires ou ce chyle crud, & émouſſe encore d'avantage les pointes du ferment. J'ay oüy dire à une perſonne de qualité, que ſe trouvant en un ſemblable état, elle prit à la perſuaſion de quelque amy, un couple de taſſes de Chocolate, croyant d'y trouver du remede en ſon mal. Mais cela ne fit que l'augmenter, juſques à ce qu'au bout de dix ou douze jours, il luy ſurvint un vomiſſement d'humeurs bilieuſes & glaireuſes, & à la fin d'une eſpece de mortier, qui avoit encore le goût du Chocolate, qui par conſequent étoit reſté tout autant de tems au fonds du ventricule, ſans ſe pouvoir digerer.

Il en eſt de même de la colique : ſi elle vient de quelques humeurs bilieuſes, ſubtiles, acres & piquantes; qui irritent & rongent, pour ainſi dire, les inteſtins, quelques taſſes de Chocolate priſes avec peu de Sucre, feront capables d'en rompre ſenſiblement la pointe. Mais ſi cette douleur provenoit de quelque pituite vitrée, collée contre les membranes des boyaux, il faudroit choiſir en ce cas tout autre remede plutôt que le Chocolate, qui eſt incapable de les diſſoudre.

La pluſpart des Predicateurs ſe trouvent fort bien de ſon uſage, ſoit avant, ſoit aprés l'action. Avant l'action il ſoûtient leur vigueur beaucoup mieux qu'un boüillon

qui passe trop vîte, & aprés l'action il repare les forces épuisées. J'en connois qui assurent qu'il reveille & fortifie la memoire. Les Voyageurs s'en trouvent parfaitement bien : c'est pourquoy on lit frequemment dans les Relations de ceux, qui ont parcouru le nouveau Monde, le soin qu'ils prenoient dans leur voyage, de boire du Chocolate avant que de partir & aprés être arrivés, & le bien qu'ils en recevoient.

Tous ceux qui ont bû du Chocolate conviennent qu'il est fort nourrissant. Il l'est tant, qu'il n'y a point de boüillon de viande, qui soûtienne plus long-tems ny plus fortement. Bien de personnes qui s'étoient reduites pour la santé à en

boire ſouvent, ont paſſé plu-ſieurs jours à ſe contenter d'en prendre trois taſſes par jour ſans autre nourriture & ne s'en ſont pas mal trouvées. Un de mes amis travaillé d'une indiſpoſition qui l'empêchoit de manger, partit de Paris dans cet état par le Carroſſe pour venir à Lyon. Il fut onze jours en chemin, & pendant tout ce tems-là il ne prit que trois taſſes de Chocolate par jour, & bien loin d'en être incommodé il s'en trouva beaucoup mieux. On n'en ſçauroit prendre une bonne taſſe le matin, ſans ſe tirer de l'impatience d'attendre le dîner. Cette qualité de nourrir extraordinairement, luy eſt ſi naturelle, que perſonne ne la luy conteſte. Ce

qui eſt ſi vray, que *Caldera* Medecin Eſpagnol dans un Traité qu'il avoit fait,intitulé *Tribunal Medico-Magicum*,avoit ſoutenu l'opinion qu'il rompoit le jeûne : ſentiment qu'il a eû juſques à ce qu'il en ait été detrompé par les fortes raiſons qu'à employées le Cardinal Brancacio dans une diſſertation qu'il a donnée au Public pour prouver le contraire. Voicy ce que dit ſur ce ſujet, le Journal des Sçavans de l'année 1666. imprimé à Paris & à Amſterdam, dans l'opinion que les Curieux qui ne l'auront pas leu ailleurs, le liront icy avec plaiſir.

Au lieu que dans l'Euro- « pe on ſe ſert de biere au de- « faut de vin, dans l'Ame- « rique on ſe ſert de Chocola- «

» te. Ce Breuvage eſt fait d'u-
» ne certaine pâte, dont la
» baſe eſt le fruit d'uu arbre
» fort commun en ce païs-là,
» que l'on apelle Cacao, avec
» lequel on mêle de la Canel-
» le, un peu de poivre & des
» gouſſes de Campeſche, qui
» ont l'odeur & preſque les
» mêmes qualitez que le fe-
» noüil. On prend une once
» de cette pâte, que l'on de-
» laye dans un demi ſeptier
» d'eau, & on y ajoûte une
» demi once de Sucre pour
» rendre cette compoſition
» plus agreable. Les Indiens
» ayment paſſionnement ce
» breuvage, & ils en boivent
» en ſi grande quantité, que
» dans la nouvelle Eſpagne ſeu-
» le, on y employe par an plus
» de douze millions de livres de
Sucre

Sucre. La raiſon pour laquel- «
le ils en font tant d'état, c'eſt «
non ſeulement parce qu'il eſt «
agreable au goût, mais enco- «
re parce qu'il a de merveil- «
leuſes qualitez pour conſer- «
ver la ſanté. Car on dit qu'il «
aide à la digeſtion, qu'il en- «
graiſſe, qu'il échaufe les «
eſtomacs qui ſont trop froids, «
qu'il rafraichit ceux qui ſont «
trop chauds : enfin qu'il a «
pluſieurs autres vertus ad- «
mirables que les Medecins «
Eſpagnols vantent extraor- «
dinairement. «

Le Chocolate ayant été «
apporté de l'Amerique en «
Europe, l'uſage en eſt de- «
venu en peu de tems ſi com- «
mun, qu'en Eſpagne on eſti- «
me que c'eſt la derniere mi- «
ſere où un homme puiſſe «

» être reduit que de manquer
» de Chocolate. Et en Italie il
» y a beaucoup de perſonnes
» de toutes ſortes de condi-
» tions, même des Religieux
» qui ſe ſont accoûtumes à en
» prendre tous les jours. Mais
» le ſcrupule que quelques-uns
» ont fait d'en prendre les jours
» de jeûne, a donné lieu à
» une queſtion celebre, qui a
» partagé les Caſuiſtes : ſça-
» voir, ſi on peut boire du
» chocolate les jours de jeûne
» ſans contrevenir au com-
» mandement de l'Egliſe.

» Ce qui fait la difficulté,
» c'eſt que ſuivant le ſenti-
» ment ordinaire des Theo-
» logiens, aprés S. Thomas, il
» n'y a que l'aliment qui rom-
» pe le jeûne, & non pas le
» breuvage. Or d'un côté il

ſemble que le Chocolate ſoit «
une eſpece de breuvage, & «
de l'autre pluſieurs preten- «
dent que l'on le doit plutôt «
mettre au nombre des ali- «
mens. Car ils diſent que c'eſt «
une nourriture tres ſolide: «
& *Stubbe* Medecin Anglois, «
qui a fait un Traité du Cho- «
colate, a experimenté que «
l'on tire plus d humeur on- «
ctueuſe & nourriſſante d'u- «
ne once de Cacao, que d'une «
livre de bœuf ou de mouton. «
Neanmoins le Cardinal *Bran-* «
cacio ſoûtient que le Choco- «
late ne rompt point le jeûne, «
& il a fait exprés une diſſer- «
tation pour le prouver. «

Sa raiſon principale eſt «
que le Chocolate de ſa natu- «
re eſt un breuvage, & paſſe «
autant pour tel dans l'Ameri- «

„ que, que le vin & la biere
„ dans l'Europe : d'où il con-
„ clud que si on peut boire
„ du vin & de la biere sans
„ rompre le jeûne, il est aussi
„ permis de boire du Choco-
„ late. Il ajoûte que la quan-
„ tité de la pâte que l'on re-
„ duit en boison pour chaque
„ gobelet n'étant que d'une
„ once, n'est pas suffisante
„ pour rompre le jeûne ; d'au-
„ tant plus que dans cette once
„ de pâte, il n'y entre pas la
„ moitié de Cacao. Et à ce
„ que l'on objecte que le Ca-
„ cao est fort nourrissant, il
„ répond que cette raison con-
„ clud autant contre le vin &
„ contre la biere, que contre
„ le Chocolate, puis qu'au ra-
„ port de *Galien* il y a du vin
„ qui nourrit autant que la

chair de porc, laquelle ce- « pendant est censée la nour- « riture la plus solide de toutes; « & pour cette raison étoit l'a- « liment ordinaire des Athle- « tes : & la biere étant faite « comme elle est, avec du « bled & de l'orge, ne peut « pas qu'elle ne nourrisse, & « neanmoins ny le vin ny la « biere ne passent point pour « alimens, mais seulement pour « breuvage, & selon le senti- « ment ordinaire des Theolo- « giens ne rompent point le « jeûne. «

Au reste ce Cardinal ad- « vertit prudemment, que « quoy que de soy-même le « Chocolate aussi bien que le « vin, ne rompe point le « jeûne, cela ne doit point « servir de pretexte pour en «

„ abuſer & pour en boire avec „ excez. Car en ce cas il eſt „ vray que l'on ne pecheroit „ pas contre la Loy Eccleſia- „ ſtique qui commande le „ jeûne, mais on pecheroit „ contre la Loy de nature qui „ oblige à la temperance. Et „ quand même on n'en boi- „ roit pas avec excez, ſi on „ en beuvoit exprez pour frau- „ der le commandement de „ l'Egliſe, l'intention ſeroit „ mauvaiſe, quoy que l'action „ d'elle même ne fût pas cri- „ minelle : & ainſi on meri- „ teroit toûjours d'être puny, „ non pas pour avoir tranſ- „ greſſé le precepte de l'Egli- „ ſe, mais pour avoir eu in- „ tention de l'eluder.

Le même Journal des Sça-vans quelques pages aprés ce

que je viens de dire, ajoûte ce qui ſuit.

Quelques perſonnes ont trouvé à redire que dans le Journal precedent on ait avancé en parlant du Chocolate, qu'il échauffe les eſtomacs qui ſont trop froids, & qu'il rafraichit ceux qui ſont trop chauds.

Mais cette difficulté ne peut pas avoir été faite par des gens qui ayent quelque connoiſſance de la Medecine. Car toute l'école enſeigne aprés *Gal en*, que dans la nature la même cauſe produit ſouvent des qualités contraires dans des ſujets differents, & que cette diverſité d'effets eſt le privilege de toutes les choſes temperées. Par exemple, la main qui n'a qu'une

chaleur moderée paroît chaude à celuy qui a excessivement froid, & froide à celuy qui a excessivement chaud, & comme elle refroidit l'un elle échauffe l'autre. La raison est, que les choses temperées participent également des qualitez contraires, & ainsi ce qui n'est que moderement chaud, ayant quatre degrez de froid & autant de chaleur, agit sur ce qui est chaud par ses degrez de froid, & sur ce qui est froid par ses degrez de chaleur.

La même chose se trouve encore dans la Morale : car comme les vertus consistent toutes dans la mediocrité, elles combattent également les deux extremitez, & la même vaillance qui anime les lâ-

ches au combat, en retire les temeraires.

Aprés cela on ne doit pas trouver étrange que les Medecins Espagnols, qui tiennent que le Chocolate est fort temperé, luy attribuent des effets contraires suivant la differente disposition des sujets qu'il rencontre.

Le Chocolate ne nourrit pas seulement, il engraisse aussi. Je l'ay déja dit, & voicy un Juge bien recevable qui le confirme. C'est *Thomas Gage* qui écrit qu'il a oüi dire de ce breuvage aux Medecins des Indes, & qu'il l'a vû par experience en plusieurs personnes, quoy qu'il ne l'ayt pas trouvé en effet en luy, que ceux qui en boivent beaucoup deviennent gras & replets, ce

qui semble difficile à croire, puis que tous les ingrediens qui le composent à la reserve du Cacao, amaigrissent plutôt qu'ils n'engraissent; parce qu'ils sont chauds & secs au troisiéme degré, & que d'ailleurs les qualitez qui predominent dans le Cacao, sont le froid & le sec, qui ne sont nullement propres à nourrir & à augmenter la substance du corps.

Mais, poursuit-t'il, on peut répondre à cela que les parties onctueuses qui sont dans le Cacao sont celles qui engraissent, & que les autres ingrediens qui entrent dans cette composition qui sont chauds leur servent de vehicule pour passer au foye & aux autres parties, jusques à ce qu'elles

viennent aux parties charnues, où trouvans une substance qui est chaude & humide, comme le sont ces parties onctueuses, elles s'y convertissent en la même substance, & ainsi nourrissent la chair & engraissent le corps.

Cet effet du Chocolate non plus que les autres n'est pas universel. Ceux en qui il produira des obstructions n'auront garde d'engraisser ; au contraire le passage des alimens étant embarrassé, le corps sera privé de son suc nourrissier & tombera dans la maigreur. Car il est certain que non seulement le Chocolate produit des obstructions à ceux qui en usent avec excez, mais encores à ceux qui y ont déja quelques disposi-

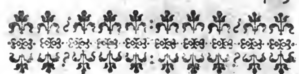
tions ; car les veines lactées, & les autres petits vaisseaux où les alimens passent avec le sang, se trouvant en eux naturellemens petits, affaissez ou embarrassez de quelques humeurs gluantes & platreuses : il ne faut pas douter que les parties terrestres du Chocolate ne s'y arrêtent & n'y augmentent le mal. C'est pourquoy toutes les personnes oppilées font fort bien de s'en abstenir. On ouvrit il y a quelques années en cette Ville, une personne qui en usoit avec excez : on luy trouva dans la vessie du fiel une vingtaine de pierres. Cela ne deroge rien au merite du Chocolate, & il n'en faut point blâmer l'usage moderé, comme fait le Medecin *Marradon*, qui

n'étoit pas trop son amy. La preuve qu'il fait du mal seulement en certains rencontres, établit invinciblement qu'il doit faire du bien quand le corps est dans un état opposé : aussi est-t'il vray qu'il est excellent à ceux qui tombent dans des fiévres hetiques, & qui ont des toux importunes, par un sang trop acre & trop fluide, qui a besoin d'être adouci & épaissi. Voilà tout ce que j'avois à dire du Chocolate, & par où je me vois obligé de finir, fort satisfait de mes Recherches & de mes Reflexions, si quelqu'un en profite pour conserver sa santé, ou pour ménager celle des autres.

Fin du Traité du Chocolate.

AVERTISSEMENT.

Pour ne rien oublier de ce qui peut contribuër à l'agréement de ce Traité, j'ay cru que j'y devois ajoûter un Dialogue qu'a composé sur le même sujet Barthelemy Marradon Medecin Espagnol, du voysinage de la ville de Marchena, qui a été imprimé à Seville l'année mille six cent dix huit, & qui a été traduit depuis long-tems en François. Je l'ay copié avec une extrême exactitude: j'espere que les Curieux auront plaisir de le voir. Mon unique objet a été de leur en faire, ce qui les doit obliger d'en souffrir quelques obscurités que je n'ay pu éclaircir, faute d'en recouvrer l'Original.



DIALOGUE
DU
CHOCOLATE.

Entre un Medecin, un Indien & un Bourgeois.

Le Medecin.

IL y a un breuvage apellé Chocolate duquel on uſe fort aux Indes & en Eſpagne, qu'ils eſtiment medicinal, duquel il eſt à propos d'apprendre les vertus.

L'Indien.

Il ſe fait du fruit de cer-

tains arbres qui se trouvent en la nouvelle Espagne : leurs feüilles sont comme celles des Orangers, un peu plus grandes : leur fruit ressemble un gros concombre rayé, ou canelé & roux ; il est plein de grains qu'on apelle Cacao, ou petites Amandes, dont les unes sont moindres que les autres, & selon leur grosseur on les divise dans le Païs en quatre especes Ils plantent les plus petits arbres du Cacao à l'ombre d'autres arbres, pour empêcher que l'extrême ardeur du Soleil ne les brûle & les desseche. Les Cacaos sont à present en tres-grande estime sur toutes les marchandises qui ont cours, parce qu'ils servent de monnoye & que l'on en fait ce breuvage

si renommé, que l'on apelle Chocolate.

Le Medecin.

J'en ay vû & goûté : mais pour vous dire la verité, il ne me plait ny pour breuvage ny pour monnoye, quelque loüange qu'on puisse luy donner. J'en ay oüi faire grand recit à un Medecin de nom & de reputation, tant pour le gain qu'il tiroit de la composition de ce breuvage, qu'on a de coutûme de faire venir en forme de petites tabletes ou de conserve ; que pour la grande experience qu'il a de ses effets, qui l'obligent même à en donner à ses malades. Quant à la qualités de Cacaos, bien que pour servir à faire ce breuvage ils doi-

vent être cueillis un peu verdelets ; si est-ce qu'on a de coûtume de choisir les plus secs & les plus vieux ; & nonobstant cela ils ne laissent pas d'avoir un goût âpre astringent & si desagreable, qu'il n'est pas de merveille si ceux qui en goûtent, ont en horreur le breuvage qu'on en fait. Ceux qui s'en servent disent qu'il est rafraichissant, & qu'il n'enyvre jamais, ainsi que l'experience leur a fait connoître. Voilà donc la qualité des Cacaos, lors que l'on s'en sert sans autre mélange qui est d'être dessicatifs & astringens, & par consequent terrestres & refrigeratifs ainsi que sont tous les medicamens stiptiques, au nombre desquels nous mettons les âpres & les aigres.

L'Indien.

Je ne veux point donner mon jugement touchant leurs qualitez : toutefois ayant veu ſouvent faire aux Indes de ces petits pains deſquels on compoſe le Chocolate, & ayant remarqué qu'on mêle avec les Cacaos moulus & mis en poudre, ſans poids & ſans meſure, du Poivre, de la Canelle, des cloux de Girofle, de l'Anis & autres ingrediens extraordinairement chauds : je me ris de ceux qui diſent que ce breuvage rafraîchit, & qu'il eſt grandement medicinal : ſoit qu'on le prenne diſſout dans de l'eau tiede, ſoit qu'on le prenne épais comme de la viande à manger.

Le Bourgeois.

Donques selon ce que j'entens, celuy qui donne de ce breuvage à ses malades n'est pas assuré, & n'a pas la connoissance de ses facultés, puis qu'il ne sçait pas ny les ingrediens qui le composent, ny leur quantité : voilà une grande malice, puis que les doctes Medecins reconnoissent avec *Galien*, * qu'il ne faut jamais donner aux malades le Poivre battu & mis en poudre, ny méme aux personnes saines, mais seulement entier : car échaufant l'estomac, & aidant la digestion, il ne peut passer jusques au foye & es autres parties nobles pour les échauffer outre mesure. C'est pour cette raison que les sçavans

* Au premier livre des Facultez des Medicamens chapitre XI.

Medecins n'ordonnent point d'eaux chaudes & Aromatiques, comme est celle de Canelle & autres semblables, si elles n'ont été premierement distillées au bain Marie.

L'Indien.

Dites moy je vous supplie si le Chocolate est aussi mal sain que le Tabac ?

Le Medecin.

Non, mais l'Auteur * qui a fait l'Histoire generale des Plantes, & qui a vû preparer ce breuvage en * Nicaragua & autres lieux de la nouvelle Espagne, dit que c'est plutôt un breuvage pour les pourceaux que pour les hommes : toutefois qu'au défaut du vin, & pour ne pas boire toûjours

* Il entend Benzo, les paroles duquel sõt raportées par Clusius au second livre des drogues étrãgeres c. 28.

* Nicaragua est une Province de la nouvelle Espagne décrite par Laet liv. 4. chap. 13.

de l'eau, il s'y accoûtuma comme les autres. D'où il faut conclurre que la necessité du vin qu'on a aux Indes, a fait inventer le Chocolate, duquel ils se servent en diverses façons & sous divers goûts, parce que la pâte des ingrediens que nous nommerons cy-aprés, & qui se broye en une pierre appellée *Metate*, est detrempée par les uns dans de l'eau, & mêlée par les autres avec l'Atolle, (qui est l'ancien breuvage des Indiens) lequel se fait avec du Mays blanc, cuit & lavé, & qui ne ressemble pas mal à l'Amydon qui se fait en Espagne pour les malades, avec des eaux propres & convenables à leur mal, & lequel étant donné seul, doit être tenu pour temperé,

comme il paroit à son goût doux & agreable ; ressemblant même aux Amandes, lesquelles ont ce temperament mediocre & moderé. C'est pourquoy les Medecins de la nouvelle Espagne donnent ce Mays mêlé avec du Sucre à leurs malades avec tres-bon succez, lors qu'ils ne sont point travaillez de chaleur excessive : car en ce cas, selon la doctrine d'*Hippocrate* & de *Galien*, ils se servent plutôt de Panade, de Ptisanes & d'orge mondé, comme en Espagne. Or l'usage du Chocolate est si familier & si frequent par toutes les Indes, qu'il n'y a place ny marché où il n'y ait une Negre ou une Indienne avec sa tante, son *Apastlet*, qui est un vaisseau comme une terrine, &

ſon moulinet qui eſt un bâton fait en forme de fuſeau dont il tordent du fil en Eſpagne, avec leurs retraites pour recueillir le vent & refroidir leurs écumes. Ces femmes mettent premierement à part une partie de la pâte ou du gâteau de Chocolate, & la detrempent dans de l'eau, & aprés elles retirent de cette portion l'écume, qui eſt ſa meilleure & principale ſubſtance, qu'elles ſeparent en des vaiſſeaux qu'on apelle *Tecometes*, deſquels elles ſont entourées, ou tout à fait, ou à moitié. En ſuite elles diſtribuent cela aux Indiens, ou aux Eſpagnols, deſquels elles ſont environnées. Elles mêlent à ce breuvage l'Atolle chaud, qu'elles tiennent dans des

pots

pot, auquel elles attribuent de grandes vertus,& de grands effets. Quelques-uns veulent que l'on leur en donne de teint & de coloré avec l'Achiote, qui est une poudre, ou pastille faite d'un fruit qu'ils disent être souverain contre la colique. Car les Indiens sont de grands imposteurs, qui donnẽt à leurs plantes des noms Indiens par excellence, qui les mettent en haute reputatiõ. C'est ce qu'on peut dire du Chocolate qu'on vend aux foires & aux marchez, & qui est le plus commun & le plus ordinaire : car il s'en fait de diverses couleurs qu'ils apellent *Xocoatole, Chillatole. Du Laet raporte plusieurs autres especes d'Atolle en son 7 liv. chap.30. Au reste Xocoatole signifie de l'eau aigre qui est faite de*

Mays, &c. d'eau, trempez toute une nuit ensemble à l'air : pour le Chillatole il se fait de Chille, ou de Poivre melez ensemble. Pour le Chocolate qui se fait aux maisons particulieres, que l'on presente aux bonnes amies, & aux voisines, & singulierement celuy qui est preparé dans les Convents par les Religieuses : celuy qu'on fait en tablettes, qu'ils apellent *Pinolen*, & qui se boit froid au soir, bien qu'il soit composé de pareils ingrediens, si est-ce qu'ils different de nom & de qualité, & sont en plus grande estime. Voicy la recepte usitée parmy les peuples plus polis, & la dose precise de chaque ingredient pour sa composition.

Prenez sept cent Cacaos qui pesent un poids ou huit reales, qui

*sont quatre cent cinquante pour reale en la nouvelle Espagne, une livre & demi de Sucre Blanc, deux onces de Canelle, quatorze grains de Poivre de Mexique apellé Chillé, ou Pimiento, demi once de cloux de Girofle, trois petites gousses ou Casses de * Tesacta, ou en son lieu le poids de deux reales d'Anis, pour l'Achiote, on y en mettra autant qu'il en faut pour luy donner couleur, ainsi qu'on fait du Saffran, qui sera peut être aussi gros qu'une noisete. Quelques-uns y ajoûtent des Amandes ou des noisetes. De tout cela grillé, & ensuite pilé dans la pierre apellée Metate : on fait avec le suc qui en sort & du Sucre, des petits gâteaux, ou une pâte pour mettre dans des boëtes; quelques-uns y mêlent quelques goutes d'eau de fleurs d'Orange, un grain de musc, & d'Ambregris,*

* Il est apellé Câpêche dans le Traité.

ou de la poudre de Scolopendre.

Pour ce qui regarde la façon de s'en ſervir, ſoit pour le boire ſoit pour le manger, on prend les matins du Chocolate avec un macaron ou un biſcuit, ainſi qu'on fait en Eſpagne, un laict d'Amandes ou de noiſetes, un jaune d'œuf, quelques pâtes de ſemences froides ou de l'Amydon. Or que tous ces coulis faits d'orge, de farine & de Sucre ſoient donnez à ceux qui ſont échauffez & atenuez, ce n'eſt pas ſans raiſon. Mais de donner le Chocolate indifferemment en tout tems, à tout ſexe, en tout âge & à toute heure, c'eſt ce qui eſt à reprendre & à blâmer.

L'Indien.

Je ſuis bon témoin de cela;

car j'en ay vû plusieurs tellement accoûtumés à prendre le Chocolate, qu'ils ne s'en pouvoient passer. J'ay vû même en un port de mer où nous débarquames pour puiser de l'eau, un Prêtre qui nous disant la Messe comme un Apôtre, fut obligé par necessité, étant fort gras & fort fatigué, de s'asseoir sur un banc devant l'action de graces qu'on fait aprés la communion, où étoit une servante qui tenoit un vase de Thecomate plein de Chocolate qu'il beut, & Dieu luy donna les forces d'achever la Messe aprés s'être reposé.

Le Medecin.

Il meritoit d'être excusé à cause de son infirmité : mais ceux qui sont sans infirmité,

& hors de la neceſſité, ne doivent rien donner à la coûtume; cela n'étant pas honnête ny loüable principalement en la perſonne des Religieux, les vertus deſquels nous doivent ſervir d'exemple à bien vivre.

Le Bourgeois.

Il y a une choſe que j'ay remarquée, depuis que je ſuis entré aux Indes, qui eſt qu'ils boivent le Chocolate dans les Egliſes pendant qu'on celebre le divin Office, ce que j'ay vû de mes yeux.

Le Medecin.

Jeſus! C'eſt avoir une grande irreverence, & porter peu de reſpect au culte Divin: c'eſt même manquer de civilité & d'honneur aux aſſiſtans; & il

eſt tres-vray que cela ne ſe devroit point faire. Or parmi les autres incommoditez qu'aporte le Chocolate, je tiens ſans difficulté que la principale cauſe des obſtructions, opilations & hydropiſies, qui ſont familieres aux Indes, doit être attribuée, & au Chocolate & au Cacao, pour être d'une nature terreſtre & froide. Pour les Dames, elles mangent le Chocolate comme ſi c'étoient des Amandes, & ainſi l'excez qu'on fait à s'en ſervir produit une infinité de maladies aux parties interieures, comme la Cachexie, la mauvaiſe habitude & la couleur depravée du viſage.

Le Bourgeois.

J'ay une parfaite connoiſ-

ſance de tous ces breuvages, mais je m'accommode mieux du boüillon,& je laiſſe le Chocolate ſous ſa bonne foy à ceux qui s'en trouvent bien. Mais je demande, quand on mange le Chocolate, eſt-t'il auſſi bon pour ceux qui ſe portent bien comme une tranche de jambon,ou de ſauciſſon,ou comme la pâte d'alberges, qu'on met dans des boëtes, celle de pommes de capendu,& une infinité d'autres conſerves qui ſe font en ce païs ; & quand on le boit eſt il auſſi friand que le vin de S. Martin, que le vin de la *Ciutad*, ou que le vin *Paroximenes*, c'eſt à dire du *Pere Ximenez* natif de Eciia ville de l'Andalouzie ? Ceux qui boivent ſobrement & moderement dénieront abſolument

que ce ſoit un merveilleux ſoûtien du corps, ou qu'il ait de l'advantage ſur le nectar tant vanté par les Poëtes duquel les Dieux Payens s'enyvroient, puis qu'il donne à la tête & fait d'autres maux : & qu'on voit un nombre infiny de perſonnes qui boivent grande quantité d'eau tant cruë que cuite, avec un peu de Canelle, d'Anis ou d'autres drogues connuës, vivre tres long-tems, frais & gaillards ſans vin, & ſans tous ces autres breuvages qu *Chanaan* n'a jamais plantez,& qui n'ont pas été connus par ſon grand Pere.

Le Medecin.

On pourroit ſe ſervir d'une grande varieté de vins medecinaux qui ont été décrits par

Dioscoride, & raportez par *Wecher* de divers Auteurs, desquels on a fait de tres-heureuses experiences, leurs ingrediens & leur quantité étant tres-bien connuës.

L'Indien.

Je ne sçay si j'oseray dire pour conclusion des facultez du Chocolate, qu'il est la principale cause des necessitez qui sont en la nouvelle Espagne pour y être trop commun, sa dépense surpassant le reste de la dépence ordinaire que l'on fait chaque jour : car il est certain qu'en certaines maisons on dépense par jour deux poids & davantage de Cacao, sans mettre en ligne de compte le Sucre, duquel la quantité qu'on employe est excessive,

revenant à plus de cinq cens mille Arrobes, * c'est à dire douze milllions cinq cens mille livres de Sucre, lequel se prepare & se fait en la nouvelle Espagne, dans les moulins destinez à cela : & c'est la verité qu'en l'année mille six cens seize, l'Arrobe de Sucre valoit trois poids, & les années suivantes cinq & six poids, autant qu'il vaut en Castille, qui est la cause qu'il se trouve si peu de Sucre en la nouvelle Espagne. Or comme les Dames ont usé de ce breuvage, il leur a donné occasion de se venger de leurs jalousies, en aprenant, & se servant des sortileges des Indiennes, qui en sont grandes Maitresses, comme étant enseignées par le Diable : c'est pourquoy les personnes sages

* Arrobe est le poids de vingt cinq livres en Castille, & en Portugal de trente & deux livres.

doivent éviter la frequentation des Indiennes, pour le seul soupçon de sortilege, & je n'oserois dire pour ne point donner sujet de scandale à personne, le nombre des meurtres & des homicides qu'un Pere de la Compagnie de Jesus, prêchant en l'Eglise de la ville de Mexico, racontoit être arrivez par ce seul moyen: de sorte que quand il n'y auroit que cela, sans y comprendre les autres inconveniens, il est tres-bon de s'abstenir du Chocolate, afin d'éviter la familiarité & frequentation d'une nation si suspecte de Sortilege.

FIN.

TABLE DES CHAPITRES

contenus dans ces trois Traitez.

TRAITE' DU CAFE'.

TRAITÉ DU THÉ

TRAITÉ

TRAITÉ DU CHOCOLATE.

FIN.

V

PRIVILEGE DU ROY.

LOüIS PAR LA GRACE DE DIEU ROY DE FRANCE ET DE NAVARRE, A nos amez & feaux Conseillers, les gens tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de nôtre Hôtel, Prevost de Paris, Baillifs, Senechaux, & autres Prevosts, leurs Lieutenants & autres nos Justiciers & Officiers qu'il appartiendra, SALUT. Nôtre bien-amé le Sieur SYLVESTRE DUFOUR, Nous a fait remontrer qu'il desireroit faire imprimer un Livre qu'il a composé, intitulé Traitez *du Café, du Thé & du Chocolate*, s'il nous plaisoit luy en accorder la permission, nous requerant tres-humblement nos Lettres sur ce necessaires; & voulant le traiter favorablement. A CES CAUSES Nous avons permis & accordé, permettons & accordons par ces presentes audit Dufour, de faire imprimer ledit Livre par tel Libraire ou Imprimeur, & en tel volume, tomes, marges, caracteres, & autant de fois que bon luy semblera pendant le tems de six annés consecutives, à commencer du jour que ledit Livre sera achevé d'imprimer pour la premiere fois. Iceluy vendre & debiter par tout nôtre Royaume, Païs & terres de Nôtre obeïssance: Faisons deffences à tous

Libraires, Imprimeurs & autres, d'imprimer, faire imprimer, vendre & distribuer ledit Livre sous quelque pretexte que ce soit, même d'impression étrangere, sans le consentement dudit exposant, sur peine de confiscation des exemplaires contrefaits, amande Arbitraire, dépens dommages & interêts; à la charge de faire imprimer ledit Livre sur de bon papier & en beaux caracteres, conformement aux Reglemens, & d'en mettre deux Exemplaires en Nôtre Bibliotheque publique, un en Nôtre Cabinet des Livres de Nôtre Château du Louvre, & un en celle de Nôtre tres-cher & feal Chevalier Chancelier de France le Sieur le Tellier, avant de l'exposer en vente, à peine de nullité des presentes; du contenu desquelles Nous mandons & enjoignons faire joüir & user ledit exposant, pleinement & paisiblement, cessant & faisant cesser tous troubles & empêchemens au contraire, Voulons qu'en mettant au commencement ou à la fin dudit Livre l'extrait des presentes, elles soient tenuës pour duëment signifiées, & qu'aux Copies collationnées par l'un de nos amez & feaux Conseilliers Secretaires, Foy soit ajoûtée comme au present Original. Mandons au premier Nôtre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire pour l'execution des presentes, toutes significations, deffenses, & autres Actes necessaires, sans demander autre permission, car tel est Nôtre plaisir. Donné à Paris le vingt-sixiéme jour

de May, l'an de grace mille six cens quatre vingts quatre, & de Nôtre regne le quarante-uniéme. Par le ROY en son Conseil.

JUNQUIERES.

Registré sur le livre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, le vingt-uniéme jour de Iuin mille six cens quatre vingt-quatre, suivant l'Arrest du Parlement du 8. Avril 1653. Et celuy du Conseil privé du Roy du 27. Fevrier 1665 à condition de faire vendre les Livres par les mains & au nom d'un Libraire ou Imprimeur, & d'en fournir un Exemplaire pour nôtre Communauté.

C. ANGOT, *Syndic.*

Cedé, & transporté les droits que me donne le susdit Privilege, à Messieurs GIRIN & RIVIERE, suivant les conventions faites entre Nous. A Lyon le 7. de Septembre 1684.

DUFOUR.

Le Privilege susdit a été adjugé au Sr THIERRY, par Sentence de la Conservation de Lion, & cedé au Sr DEVILLE, par le dit Thierry, suivant leurs paches.

EXTRAIT DU PRIVILEGE du Roy.

PAR grace & Privilege du Roy, Donné a Paris le 21. Aoust 1688. Signé par le Roy en son Conseil, BOUCHER. il est permis à JEAN BAPTISTE DE VILLE, Marchand Libraire à Lyon d'imprimer ou faire imprimer le livre intitulé, Traittés du Caphé, du Thé & du Chocolatte, composés par le Sieur du Four, & cy-devant imprimés en vertu de nos Lettres de Privilege, en tel volume & Caracteres que bon luy semblera pendant le temps & espace de quatre années à compter du jour de l'escheance de nôtre dernier Privilege, avec deffences à tous Libraires, Imprimeurs & autres de l'imprimer, vendre & debiter sous pretexte d'augmentation, correction & changement de titre, impression étrangeres ou autrement à peine de Confiscation des exemplaires, mille livres d'amande & de tous dépens,

dommages & interêts & aux charges portées par iceluy.

Regiſtré ſur le livre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, le 2. Septembre 1688. Signé J. B. COIGNARD.

Achevé d'imprimer le 2. Octobre 1688.

